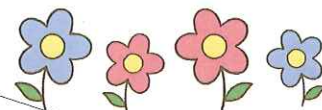


うたい日記(平成29年4月号)



お知らせ

桜の花がちらほらと咲き始めました。4月は出会いと別れの季節ですね。3年前所長としてうたりに異動して参りました名波ですが、この度退職となりました。3年間ありがとうございました。今後は看護師としてうたりの皆様の健康管理をさせていただきます。後任の所長は吉添由希子です。また、介護員として片瀬優那と泉地麻祐、二人の新人が加わります。新しい仲間を迎えてスタッフ一同前向きに進んでいきますのでよろしくお願いいたします。

花シューマイ(10個分)

手順

- ① しゅうまいの皮を3~4ミリにカットしておく。(乾燥しやすいのでラップで覆う)
- ② ボウルにしゅうまいの皮以外の材料を入れてよく混ぜる。
- ③ ②を10等分して丸く成形する。
- ④ ③にシューマイの皮をまぶす。
- ⑤ 蒸し器で10分位蒸す。
- ⑥ お好みで酢醤油、からし等をつけて食べる。



材料

鶏ひき肉	100g
豚ひき肉	100g
玉ネギ(みじん切り)	50g
生しいたけ(みじん切り)	40g
卵	1個
片栗粉	5g
醤油	5g
砂糖	3g
ごま油	3g
しゅうまいの皮	25g



▼すこやかサロンさん

たくさんのハンドベルで素敵な音色を奏でてくださいました。透き通る音はとても心地良かったです。



▲手作りおやつ

今回はぼた餅作りをしました。みなさんの丁度良い加減で、美味しいぼた餅ができました!



▲手入れ

暖かくなり畑にたくさん草が目立ち始めました。みんなで協力し、草取りをしました。玉ネギは順調に育っています。



介護者懇談会へのご参加ありがとうございました。じっくりとお話を聞くことができ、とても充実した時間となりました。年に2回ほど予定していますので、またよろしくお願いいたします。