

2月 ふれあい長寿苑

1月5日(土)新年会

新年明けましておめでとうございます！！2019年のスタートにあたり新年会を開きました。ホールに鳥居を設置し、利用者の皆さんは今年の運だめしとして“おみくじ”を引きました。「大吉」や「吉」等、おみくじの結果は様々でしたが、終わった後はもち入りぜんざいを食べて皆さん笑顔になりました。今年1年が良い年でありますようお祈りしております。



1月19日(土)ティーパーティー

1月の誕生者の皆さんをお祝した後、ポストカードを作りました。絵柄は、1月にちなんだお正月に関する物(鏡餅など)です。楽しく手先を使い作ることができました。



通所リハビリ

1月11日(金)新年会

デイケア新年会がありました。長寿苑神社にておみくじや千本引きをして頂きました。また、新年の抱負を話し合いながら、ぜんざいを召し上がられました。



1月28日(月)ティーパーティー

午後より、1月生まれの方々のお祝いをしました。練りきりを手作りし、紫いもやかぼちゃで色鮮やかに仕上がりました。お茶と共に美味しく召し上がられました。

▼2月7日(木) 献立メニュー

○鶏五目御飯 ○木綿豆腐のきのこあんかけ ○キャベツと卵のたらこ和え

木綿豆腐のきのこあんかけは、昆布だしで煮た木綿豆腐に、本しめじ、えのき茸、生椎茸の3種類のきのこの旨味が溶け込んだあんをたっぷりとかけております。彩りに人参とほうれん草も加えており、見た目から食欲をそそられる料理です。キャベツと卵のたらこ和えは、千切りキャベツ、炒り卵をオーブンで香ばしく焼き上げ、ポロポロにしたたらこ刻み海苔を濃口醤油で和えます。たらこの旨味たっぷりの和え物です。



▼2月14日(木) 献立メニュー

○チキンミートローフ ○酢の物 (キャベツ・カニカマ) ○コンソメスープ

チキンミートローフは、鶏挽肉、玉ねぎ、パン粉、脱脂粉乳、牛乳、卵、塩コショウを入れ、よく混ぜ合わせます。空気を含ませるようによく練ったら、天板に伸ばしていきオーブンで蒸し焼きにします。表面にこんがり焼き色がついたら切り分けて、付け合わせのキャベツとトマトと一緒に盛り付けます。トマトケチャップと中濃ソース、みりんを合わせた手作りのソースを上からかけ、甘みの効いたソースがより美味しく頂けます。



▼2月26日(火) 献立メニュー

○ぶりステーキ ○春雨中華風和え ○鶏ささみ入り中華スープ

ぶりステーキは、脂の乗ったぶりに酒や塩コショウをふりかけ、薄切りにしたニンニクとバターを一かけらずつ乗せます。オーブンで蒸し焼きにしてゆっくりとバターが溶け、にんにくの香りがぶりを包み込みます。上からは、レモン果汁と粒マスタード、醤油に彩りの良い葉ねぎを加えた特製のソースをかけます。



※ご家族様へお願い

ノロウイルス・インフルエンザ等、感染症の流行しやすい季節です。

感染対策のため、必ず面会前に事務所窓口にて熱を測って下さい。

熱が37.3℃以上の場合、ご面会をご遠慮下さい。

また、面会時のマスク着用・手指の消毒などご協力お願い致します。

2月誕生者

3月行事予定

3月2日(土)ひな祭り

3月16日(土)ティーパーティー