



ふれあい長寿苑

8月3日(土) バスハイク

高岡駅前の大きな七夕を眺め、雨晴海岸までドライブに行きました。海岸では車から降り記念写真を撮りました。お天気も良く、夏休みということもあって家族連れで賑わっており、楽しい一時を過ごしました。



8月24日(土) ティーパーティー

ビーチボールでスイカ割りを行いました。目隠しし周りの声を頼りにボールまで辿り着く方もおられ、とても盛り上がりました。おやつには、手作りのミルクプリンにみかんや桃、パインのフルーツソースを選んでかけて頂きました。



通所リハビリ 8月9, 19日(金、月) 習字教室

通所リハビリでは、毎月習字の先生を七尾市からお招きし習字教室を開いています。季節にちなんだお手本の中から好きな言葉を選び、皆さん真剣に書いておられます。

また、8月8、10日には、かき氷を作って美味しく頂き、8月21日には、魚釣りの的当てなど、昔懐かしい夏祭りの雰囲気を楽しみました。



▼9月6日(金) 献立メニュー

- 生鮭のトマトソース焼 ○キャベツと卵のたらこ和え ○卵入り春雨スープ

生鮭のトマトソース焼は、鮭に酒、塩コショウをふりかけて、オーブンで柔らかく蒸し焼きにしています。ソースは、バターで風味良く炒めたベーコン、玉ねぎ、椎茸、マッシュルームを使用し、コンソメ、トマトピューレ、トマトケチャップ、砂糖で味付けすると、濃厚で深みのあるソースに仕上がります。パン粉を加え自然なトロミをつけ、鮭にたっぷりとかけます。



▼9月14日(土) 敬老御膳 献立メニュー

- 炊きおこわ ○鯛の唐揚げきのこあんかけ ○ほうれん草と湯葉の白和え
○椎茸入えびす ○煮物 ○茶碗蒸し和風あん蟹添え ○生ぶどうの白ワインゼリー添え

鯛の唐揚げきのこあんかけは、酒、みりん、醤油に漬け込んだ鯛を油でカラリと揚げ、鯛の旨味を閉じ込めます。しめじ、えのき、椎茸の入ったきのこあんに三つ葉の香りをプラスしたあんをかけます。デザートは生ぶどうの白ワインゼリー添えは、ぶどう一粒ずつ皮をむき、小さく刻んだ白桃と合わせてカップに入れていきます。深みのある白ワインのゼリーを上のにせ、シロップに漬け込んだオレンジの皮を盛付けます。



▼9月19日(木) 献立メニュー

- 中華五目炒め ○豆腐サラダ ○フルーツポンチ

中華五目炒めに入っている甘エビは、事前に片栗粉をまぶし熱湯にくぐらせ氷水に放すことでプリプリとした食感を残します。大鍋に豚肉、きくらげ、人参、椎茸を入れ火を通していき、酒、中華粒、ブラックペッパーで味を整えます。下処理した甘エビと白菜を入れ全体に片栗粉でとろみをつけます。彩り良くさやえんどうを加えて完成です。



▼9月25日(水) 献立メニュー

- ツナマヨオムレツ ○わかめと春雨の酢の物 ○蟹とチンゲン菜のスープ

ワカメと春雨の酢の物は、ワカメ、緑豆春雨、カニ風味かまぼこ、キュウリを使用しております。つるつると喉越しの良い緑豆春雨と旨味の強いかにかまぼこがワカメと良く合います。



9月誕生者

10月行事予定

- | | |
|----------------|-------------|
| 5日(土)京田獅子舞 | 12日(土)バスハイク |
| 19日(土)ティーパーティー | 26日(土)三世代交流 |

