



ふれあい長寿苑

2月15日(土) ティーパーティー

2月の誕生会は、節分にちなみ鬼退治ゲームを行いました。大小のペットボトルに少量の水を入れ、鬼の絵を貼ります。一人ひとり紅白の球を鬼にめがけて投げます。『鬼は～外～！福は～内～！！』と元気の良い声が響きとても盛り上がりました。



2月29日(土) ひな祭り会

3/3は『ひな祭り』。日本において女子の健やかな成長を祈る年中行事です。ひな人形に桜や橘、桃の花など木々を飾り、雛あられや菱餅などを供え、白酒やちらし寿司などの飲食を楽しむ節句祭りです。少し早いですが、長寿苑でもにぎり寿司やちらし寿司を昼食に食べお祝いしました。



2月18日(火) 通所リハビリ 誕生会

ホットケーキ作りをしました。ホットプレートで焼き、ホイップクリームとイチゴをトッピングして出来上がり!! 皆さんで美味しく頂きました。誕生者の方には、写真とお花をプレゼントさせて頂きました。



2月21日(金) デイサービスふれあい長寿苑

おやつ作り(チョコレートケーキ)をしました。サイコロ状に切ったスポンジケーキの上に、一口大に切ったイチゴとチョコレートホイップを盛り付けます。皆さん楽しそうにトッピングされていました。



▼3月13日(金) 献立メニュー

○八宝菜 ○中華風和え (レタス) ○フルーツパンチ

八宝菜に入っている筍は、事前に酒、薄口醤油、塩で下味をつけ柔らかくなるまで煮込み味を凝縮させ、つくねは中華粒の味を染み込ませます。大釜に、人参、玉ねぎ、椎茸を入れ炒め、酒、中華粒、ブラックペッパーで味を整えます。下処理をした甘えび、イカ、白菜を追加し、火が通りましたら片栗粉でトロミをつけ、彩り良いさやえんどうを加え完成します。

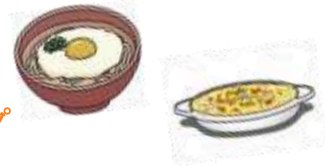


▼3月18日(水) 献立メニュー

○なめことろろそば ○汲み湯葉のわさび醤油あんかけ ○あわせるゼリー

なめこのとろろそばは、そばに合うように少々甘めに作った長寿苑特製のだしをかけ、ねぎ、赤巻かまぼこ、なめこ、大根おろしを盛り付けます。

汲み湯葉のわさび醤油あんかけは、トロトロとした舌触りの湯葉にわさびを効かせた和風あんをかけております。食べるごとに湯葉のわさびの風味を楽しめる一品です。



▼3月28日(土) 献立メニュー

○マカロニグラタン ○キャベツのしらす和え ○冬瓜スープ

マカロニグラタンは、バター、小麦粉、牛乳で時間をかけて練り上げた長寿苑自家製のホワイトソースをベースに、マカロニ、甘えび、ベーコン、玉ねぎ、マッシュルームを入れ容器に注ぎます。その上に、粉チーズとパセリをトッピングし、オーブンで食欲をそそる焼き色がつくまで焼き上げます。

※ご家族様へのお願い

新型コロナウイルス、ノロウイルス、インフルエンザ等、感染症が流行しており、
感染対策のため、熱が37.3℃以上の場合、ご面会をご遠慮下さい。

ご用件がございましたら事務所にお立ち寄り下さい。

マスク着用・手指の消毒などご協力の程よろしくお願い致します。

3月誕生者

4月行事予定

4月25日(土) ティーパーティー

(令和2年3月6日発行)