

ふれあい長寿苑3月号

2月3日（土） 節分

恒例の節分会を行いました。節分は立春の前日2月3日から4日に行います。今年はピッタリ2月3日に節分会を開くことができました。季節の分かれ目には邪気が入りやすいと考えられており、皆で赤白の玉を職員が扮した鬼に投げ悪鬼を払いました。おやつには、節分まんじゅうを皆で頂きました。



2月17日（土） ティーパーティー

今回のティーパーティーは、頭の体操・手の運動と題し皆さんで楽しく取り組みました。手の運動では照れながら「なかなかできんね！」と笑いながら行い、頭の体操では職員も思いつかないような回答が続々と出て頭の中が活性化されました。頭も手もフルに動かした充実した一日でした。



通所リハビリ 2月13日（火）お誕生会

本日、誕生会があり五平餅を作りました。バレンタインも近いので、餅をハートの形にして皆さんとおいしく食べました。



デイサービスふれあい長寿苑

2月21日（水）おやつ作り

チョコレートフォンデュを皆さんで作りました。バナナ・イチゴ・食パンを食べやすい大きさに切り、フォークを使って刺して、溶けたチョコレートにつけて頂きました。楽しそうな様子で、「初めて！美味しい!!」と喜んで食べておられました。



▼3月3日(土)ひな祭りメニュー

栄養管理科

- 雛ちらし
- 煮もの (卵豆腐・フキ・ぜんまい)
- 菜の花のからし和え
- 三色ゼリー (杏仁風味)
- すまし汁 (小花麩・三つ葉)



雛ちらしは、寿司飯に、蟹と事前に味付けしておいた筍、人参、かんぴょう、干し椎茸を混ぜ合わせ、上からは、炒り卵、桜でんぶ、グリーンピースを彩り良く盛り付けます。見た目から楽しめる豪華な御飯です。



▼3月15日(木)献立メニュー

- ハンバーグステーキ
- ジャガイモの香りและ
- コーンスープ

ジャガイモの香りและは、ジャガイモ、人参、さやいんげん、スイートコーンをらっきょ酢、米酢、サラダ油、塩コショウでフレンチドレッシングを作り和え、仕上げに粉末ピーナッツを入れ風味をプラスした一品です。ピーナッツの香ばしい香りが食欲をそそります。



▼3月26日(月)献立メニュー

- 山菜おこわ
- 大根の肉味噌かけ
- ほうれん草のなめ茸和え

山菜おこわは、食べやすいように白米ともち米を2：1の割合で炊き上げ、山菜の水煮には、ぜんまい、わらび、すす竹、菜の花、人参が入っており、食べやすい大きさに刻み軟らかく煮てから白米ともち米と一緒に炊き上げます。もっちりとして食べやすいおこわです。



3月誕生者

4月行事予定

7日(土) お花見

21日(土) ティーパーティー

※通所リハビリやデイサービスふれあい長寿苑でも、楽しい催し物を企画中です。

(平成30年3月6日発行)