

# 4月 ふれあい長寿苑

## 3月2日(土)ひな祭り会

今年は、職員と皆さんで折り紙を使いひな人形を作ってみました。最初皆さんは、「そんな難しい物を作れんちゃ〜」と不安を言っておられました。説明を聞きながらだんだん出来上がってくると「うわ〜きれいやね!!」と声を上げて感動されていました。また、折り紙に目と口を付けると「私そっくり!」と嬉しそうに自慢しておられる方もいらっしゃいました。出来上がったひな人形を見ながら、お雛様を形取ったおやつを頂きとても楽しい一日となりました。



## 3月16日(土)ティーパーティー

今回のティーパーティーは、皆さんで運動をしようという事でバスケットゲームを行いました。バスケットゴールを設置し、一人5個ずつボールを持ち、ボールが入った数で競い合いました。一投一投に気合を入れ、手に汗握る午後となりました。おやつは米粉で作ったイチゴ味のカップケーキを頂き充実した楽しい一日を過ごしました。



## 通所リハビリ 3月2日(土)ひな祭り会

ひな祭り会に参加されました。皆さんで材料を切り、混ぜ合わせ、フルーツ寒天を作りました。食べられる前にひな祭りにちなんだクイズ・豆知識などの話をしました。



▼4月11日(木) 献立メニュー

○ハンバーグステーキ ○インゲンとささみのゴマ醤油 ○かき玉スープ

ハンバーグステーキは、牛挽肉、豚挽肉に、みじん切りした玉ねぎとパン粉を加え、Ca 強化にもなる牛乳を混ぜ合わせます。肉の臭み消しにナツメグを使用し、一つ一つ丁寧に形どりオーブンで蒸し焼きにします。ジューシーな肉汁と共に旨味がギュッと詰まったハンバーグが出来上がります。

▼4月23日(火) 献立メニュー

○生鮭のトマトソース焼 ○わかめの酢の物 ○野菜スープ

生鮭のトマトソース焼は、鮭の切り身に塩コショウし、バターを1片ずつ乗せオーブンで蒸し焼きにします。トマトソースは、ベーコン、生椎茸、玉ねぎ、マッシュルームをバターでよく炒め、玉ねぎに火が通りしんなりしてきたら、小麦粉を加え更によく炒めていきます。粉っぽさがなくなるくらい炒めたら、水と共にトマトピューレ、トマトケチャップ、砂糖、コンソメを加え、弱火でコトコト煮込みます。パン粉を加えることで少々とろみがつき食べやすく仕上がります。

▼4月30日(火) 献立メニュー

○鶏ごぼう御飯 ○野菜しゅうまい ○ジャーマンサラダ ○蟹とチンゲン菜のスープ

鶏ごぼう御飯は、香りの良いごぼうをたっぷりを使用しており、その他に、人参、椎茸、鶏肉も加わることでより美味しく仕上がります。ごぼうは、千切りにした後に灰汁を十分に取り、味を入れます。頂く毎にごぼうの香りを楽しめる炊き込みご飯です。



4月誕生者

5月行事予定

5月18日(土)ティーパーティー 5月25日(土)バスハイク

※納涼祭の開催時期変更のご案内

毎年7月第4土曜日に納涼祭を開催しておりましたが、気温が高く熱中症になる恐れもある為、今年より『長寿苑祭』として、6月第1土曜日 16:30~18:00 に開催することになりました。暑い中、毎年納涼祭に参加して頂き誠にありがとうございます。楽しい催し物や模擬店など計画しておりますので、どうぞ遊びに来て下さい。