

ガラス工房にお出かけ

10月11日(水)に2階ユニット合同で4名の方が外出しました。お出掛け先はガラス工房で天候にもめぐまれました。

一人ひとりが型と色、模様を決め指導者のもと製作をしました。ガラスを吹いたり、回したり難しい部分もありましたが皆さん一生懸命に作られ、世界にたったひとつの作品ができました。製作のあとは“うどんのたまき”へ行きお腹いっぱい食べて帰りました。



手作りのおやつを提供させて頂いています

食べ物のおいしい季節になりました。栄養部では旬の食材を使い、ご利用者の皆様においしく楽しく喜んで頂けるよう工夫しています。おいしく食べて頂くことで、心も体も元気に過ごしていただきたいと思っています。また、毎日の食事の中に手作りおやつも取り入れています。先月お出しした手作りおやつをご紹介します。

- 10月 3日 ロールケーキ (カスタードクリーム)
- 11日 シフォンケーキ
- 13日 水ようかん
- 18日 ロールケーキ (さつま芋あん)
- 26日 和風ロールケーキ (小豆あん)
- 27日 豆腐入り白玉ぜんざい&水ようかん



これからも、季節を感じる美味しいお菓子を作っていきたいと思えます。皆様どうぞ楽しみにしててくださいね。豆腐の入ったお団子は、とてもやわらかく食べやすくおいしいのでご紹介します。



●豆腐入り白玉ぜんざい●

[材料] (4人分)

- つぶあん 300g
- 白玉だんごの粉 50g
- 絹ごし豆腐 60g
- 砂糖 適量
- 塩 適量

[作り方]

- ① 団子を茹でるお湯をわかしておく。
- ② 白玉だんごの粉と豆腐を混ぜ合わせる。
耳たぶくらいの硬さにする。硬さをみながら水を加える。
- ③ 適度な大きさの団子を作る。真ん中をへこませる。
- ④ 沸騰したお湯に入れ2分間位湯がく。
- ⑤ 茹でた団子は、冷水に入れた後、ざるに上げる。
- ⑥ 鍋につぶあんと水(400cc位)を入れて、火にかけてながら泡だて器で混ぜ合わせる。
- ⑦ 水の量は味をみながら追加する。砂糖・塩で味を調える。
- ⑧ ⑦の汁ができれば、⑤の団子を入れて完成。

行事予定(12月)

- ◆ 理美容 (ハッピー号) 12月1日(金) 終日
- ◆ 土江業務執行理事歌の会 12月4日(月) 午後2時30分から
- ◆ 売店 (午後2時30分から) 12月6日(水) 20日(水) 27日(水)
- ◆ 書道クラブ(1階パブリックスペース) 12月14日(木) 午後2時30分から
- ◆ お花同好会 12月19日(火) 午後2時15分から
- ◆ 2階ふるさとクラブ(回想法) 12月21日(木) 午後2時30分から
- ◆ 喫茶店(2階パブリックスペース) 12月28日(木) 午後2時30分から
- ◆ クリスマス会 12月25日(月) 午後3時から
- ◆ 久木方言同好会お話しボランティア 12月27日(水) 午後2時30分から
- ◆ 理美容 (ハッピー号) 1月5日(金) 終日
- ◆ 売店 (午後2時30分から) 1月10日(水) 24日(水)
- ◆ 大正琴演奏会(山藍クラブ) 1月10日(水) 午後2時30分から
- ◆ 書道クラブ(1階パブリックスペース) 1月11日(木) 午後2時30分から
- ◆ 土江業務執行理事歌の会 1月15日(月) 午後2時30分から
- ◆ お花同好会 1月16日(火) 午後2時15分から
- ◆ 2階ふるさとクラブ(回想法) (2階パブリックスペース) 1月18日(木) 午後2時30分から
- ◆ 喫茶店(1階パブリックスペース) 1月23日(火) 午後2時30分から
- ◆ 久木方言の会お話しボランティア 1月24日(水) 午後2時30分から
- ◆ 各リビングで忘・新年会を予定しています

※各行事には、ご家族の方もお気軽にご参加下さい。