

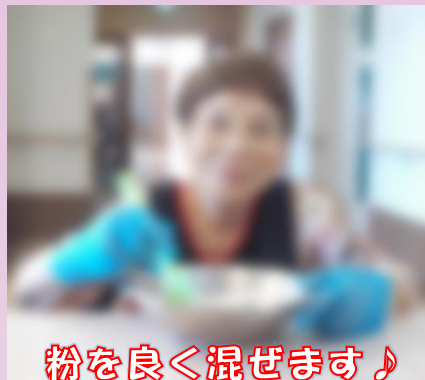
今月の食事レクレーション



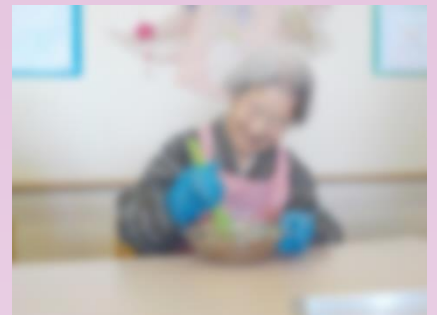
よもぎまんじゅう作り



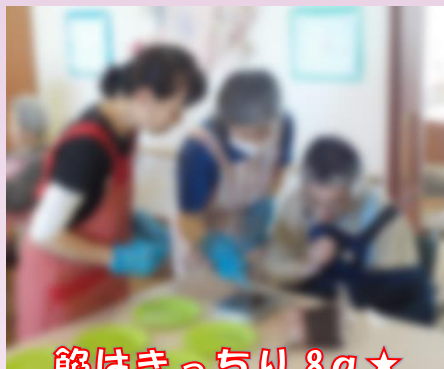
今回は栄養士の実習生
さんも参加！



粉を良く混ぜます♪



笑顔が美味しさの秘訣♪



餡はきっちり8g☆



きれいに丸める○



皮で包むのは一苦労！



蒸し器登場！！
10分お待ちを...



ふっくら
蒸しあがりました♪



いただきます！！！！

< よもぎ饅頭 レシピ >

材料 (16個分)

つぶあん	・・・	192g
上白糖	・・・	50g
薄力粉	・・・	70g
水	・・・	大さじ2
重曹	・・・	小さじ1/2
乾燥よもぎ	・・・	5g

- 1) つぶあんを1個12gに丸める
- 2) 重曹に少々の水を加えて溶く
- 3) 耐熱容器に上白糖と水を混ぜ、レンジで30秒ほす
- 4) 茶こしを通して冷ましておく
- 5) 冷めたら2の重曹を加え混ぜ、薄力粉、乾燥よもぎを振り入れ、1個8gに分ける
- 6) 取り分けた皮であんを包む
- 7) 蒸し器で10分蒸す

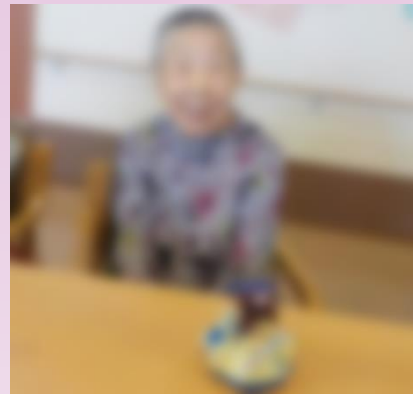
SS こすもす広報誌

6月号

社会福祉法人 新柏会 ヴィヴァンホーム
ショートステイ担当 加藤 智則
電話 04-7168-5001 FAX 04-7168-5002

今月はレクレーションの一環としてボランティアの方を先生に迎え人形を作りました。色鮮やかな帽子や洋服は折り紙を使用して素敵な人形が出来ました。

♪人形作り♪



♪囲碁♪



♪塗り絵♪



今月の誕生日

おめでとうございます



【編集後記】

つい先日、SSフロアの窓のすぐ外にツバメのつがいが飛んできました。巣作りをしようと土や草を必死に運んでいます。気になって時々観察していると「ツバメが家に巣を作るのは縁起が良い」のだと利用者様が教えて下さいました。なんでもツバメは安全な場所を知っているのだとか。

SS こすもすも利用者の皆様にとっての安全で居心地の良い場所となれますよう努めてまいります。 介護職員 町田大地