



あじさいだより

誠和

2023. 4

Vol. 297



特別養護 老人ホーム

寒さに負けず
鬼は外！福は内！

従来型とショートステイで節分を行いました。ご家庭での節分の思い出を伺うと「家では自分が鬼になってたよ」「豆だと掃除が大変だから落花生を投げていた」等と昔話で盛り上がりました。

そこへ鬼が登場。鬼を退治すべく、鬼をめがけて「鬼は外！！福は内！！」と掛け声と共に勢いよく投げられ、無病息災を祈願しました。

その後は鬼と仲良く記念撮影。皆様と活気溢れる時間を過ごすことができました。



グループ ホーム



節分に豆まきを行いました。少し寒かったのですが、お一人ずつテラスに出て、ある方は元気良く、ある方は少し恥ずかしそうに「鬼は外～福は内～」と言いながら豆をまいていただきました。皆様の気迫に負けたのか鬼もあつという間に退散していきました。その後は鬼と記念撮影も（笑）

その日の昼食は仕出し屋さん注文していた特製のお弁当。もちろん巻き寿司も入っていました。「今年の方角は・・・」と説明する間もなく完食。おやつには豆にみたてた甘納豆を年の数だけというわけにはいきませんが美味しくいただきました。

皆様にたくさん福がきますように・・・。



■具材

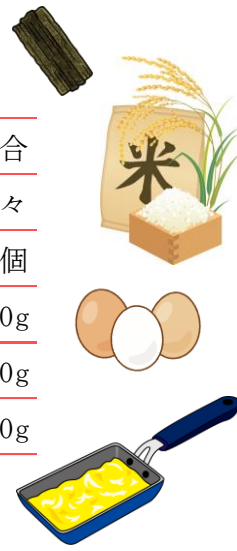
米	2合
昆布	少々
卵	2個
穴子(照り焼き)	100g
カニかまぼこ	100g
ほうれん草	50g

■ 1人当たりの栄養価

エネルギー	328kcal
たんぱく質	12g
食塩	1.1g

『調味料A』

☆ 酢	大さじ4弱
☆ 砂糖	大さじ4
☆ 塩	少々



- ① すし飯を作る。水洗いした米に、水と昆布を入れて炊飯する。
- ② ①が熱いうちに、合わせ酢Aを入れ、切るように混ぜる。
- ③ 卵は器に割り入れ、よくかき混ぜ、フライパンで薄焼き卵を作る。（四角い薄焼き卵が巻きやすい）
- ④ ほうれん草は長いまま茹でて水気を切っておく。
- ⑤ 巻きすまたはラップを敷き、③の薄焼き卵→②の冷めた寿司飯を均一に広げる。（巻き終わり2cmには、ご飯を広げないこと）
- ⑥ ⑤の手前3cm程のところに具をのせ、具を人差し指や中指で押さえながら手前から巻く。（薄焼き卵は、海苔よりも破れやすいので気を付けて）
- ⑦ 好みの太さに切り分け、完成。

・卵の黄色で、華やかな色合いになります。また、具はお好みのものをご使用いただけます。

・卵は海苔よりも噛み切りやすく、小さなお子様やご高齢者でも食べやすいです。

【あじさいQ&A】

介護認定が無ければ、デイサービスを利用できませんか？誰とも話をしない日があるので行ってみたいのですが・・・

デイサービスあじさいでは、介護保険認定のない方でも利用できる「ヘルスケアセンター」を開所しています。各種レクリエーションなどに参加してデイサービスの利用者と同様に過ごすことができますので、お気軽にお問い合わせ下さい。



◆あじさいだより3月号訂正◆

「あじさいだより3月号」において、間違った表記がございました。

つきましては、下記のように訂正をさせていただくとともに、関係者の皆様にご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

（裏面）

誤 受講料：24,000円



正 受講料：24,500円



あじさいだよりはホームページからも読むことができます

「社会福祉法人 誠和 特別養護老人ホームあじさいのおか牛窓」ホームページ

<http://ajisai-s.or.jp/wp/>

あじさいだより

検索



QRコード