

デイサービス 美穂の家 谷新聞

平成27年
11月1日
発行



フラダンス、手品、二人羽織…
笑いが山盛りの敬老会でした。



沢山の渋柿をいただき、干し柿を作りました。

おいしい秋です

職員による
とじょうすくい
で大笑い!!



出来上がりは
どうかしら?

来る、「美穂の家大運動会」に向けて、
はちまき作りから始めました!



練習にも
気合が
入ります!

敬老の日
おめでとうございます

いつまでもお元気で

負けません
スポーツの秋



過ごしやすい秋の
一日一日を大切に…

さわやかな秋



社長の一言
なんきん
たますだれ

行楽の秋です



公園へ
秋を感じに出掛けました。

歩いたり
笑ったり



芸術鑑賞



秋冬の寄せ植え

芸術の秋です



秋を楽しんでいます。

イベント・レクリエーション紹介

★10月のレクリエーション風景

お庭のホトトギスを
生けていただきました。



モラロジーコーラス♪



お茶会



お誕生日
おめでとう
ございます



ペッパー君とお話



今月も、様々なことに
チャレンジしました!

制作風景



★11月の
イベント予定

- ・笑いヨガ
- ・フラワー
アレンジメント
- ・バザー
- ・演奏会
- ・お茶会
- ・コーラス
- ・外出レク

等を計画中です。

美穂の家 献立より

《大根の肉味噌あんかけ》

季節はあっという間に秋になってしまいました。
これから、大根と白菜の美味しい時期になってきます。
そこで、今回は 大根の肉味噌炒めをご紹介します。

(材料)
大根

〈肉味噌〉

- 豚ひき肉…300g
- 生姜のみじん切り…大さじ1/2
- 味噌…大さじ2
- 減塩醤油…大さじ2
- 味醂…大さじ2
- 料理酒…大さじ3
- 砂糖…大さじ5
- 水…100cc
- 水溶き片栗粉…大さじ1
- 細葱…適宜



- ① 大根を3cm厚さに切り、皮をむいて、味が染み込むように 両面に1cm位ずつ切り込みを入れる。
- ② ①の大根を下茹でする。
- ③ 下茹ですた大根を、出汁で煮る。
- ④ 鍋にサラダ油大さじ1を入れ、生姜のみじん切りを入れてから火をつけ、香りが出るまで炒め、豚ひき肉に入れてバラバラになるまで炒める。
- ⑤ 水溶き片栗粉以外の調味料をボールでまぜてから、鍋に入れ 豚ひき肉に味付けする。
- ⑥ 豚ひき肉に味が染みたら、水溶き片栗粉でトロミをつける。

お知らせ

是非、介護の資格を取得してみませんか?
介護職員初任者研修 やってます。

1月生受講生募集!

◎右の電話番号まで、お気軽にお問い合わせ下さい。⇒

ボンベルカーユ・デイ
美穂の家・沓谷

TEL: 054-277-9239