

# 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!!



## 敬老の日

おめでとうございます

いつまでもお元気で

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!

負けません

## スポーツの秋



社長の一言  
なんさん  
たますだれ

過ごしやすい秋の  
一日一日を大切に...

## さわやかな秋

## 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