

美穂の家 谷新聞

平成28年
3月1日
発行



咲いてる！
春が来たの
かしらね♪

はるよ来い
はるやく来い♪



駿府匠宿へ、つるし雛を
見に行きました。
只今、皆様でも
千ク千ク縫って制作中！

今年も洞慶院へ、春を探しに行きました。



素敵だわ♡

梅、桜、菜の花…
自然の美しさと力強さを感じたい。
美穂の家では、
外出レクを次々と企画中です！

春のお花が
届きました♪



グランシップにて、
デザイン専門学校生の
フラワー作品を鑑賞しました。



お花大好き



みほちゃん農園！

いよいよ収穫！



皆様にご指導いただきながら
愛情込めて育ててきました。



よいしょ！
よいしょ！

夏から育ててきた野菜
も収穫の時期になりました。
農家、出身の方も多く、
作業をすると身体が元
気になります。
いよいよ収穫。



どうだ！

大きな大根、白菜がとれました！
愛情込めた野菜は美穂の家でお昼
ご飯に皆様で頂きました。



★2月のレクリエーション風景



ヘルシー
豆腐入り♪

♡バレンタインデー♪ガトーショコラ作り♡



節分

カラオケ♪



お誕生日
おめでとう
ございます

いつまでも
お元気で

2月の製作物



私の
だるまさん、
美人でしょ♪

現在の
最多記録！
35個!!



編んでくれた
帽子♪
あったかいよ

毎日見える富士山と、
解けない雪だるま♪



転んでも
起き上がり!

願いを込めて
おきあがりごぼし作り



あらら、なぜか
大笑いで
ハレ中断!?



しわの
ひびきます!

顔筋強化ゲーム!

★3月の
イベント予定

- ・ひなまつり
- ・演奏会 ・花見
- ・フラワー
アレンジメント
- ・外食 ・カラオケ

等を計画中です。

美穂の家 献立より



桜餅

- *材料(7個分)
- ・薄力粉…40g
 - ・食紅…適量
 - ・白玉粉…40g
 - ・こしあん…140g (1個20g)
 - ・砂糖…5g
 - ・水…100cc
 - ・桜葉の塩漬け…7枚

3月3日は桃の節句。

ひな人形を飾り、白酒・菱餅・あられ・桃の花を供えて祀ります。また、ひな祭りの料理は、ちらし寿司と蛤の吸い物。蛤は女の子の美德と貞節を意味し、ちらし寿司の具の蓮根や海老も縁起の良いものとされ、お祝い事にはよく使われています。

美穂の家では、今年の雛祭りは手作りの桜餅に挑戦しようと思っています。

- ①こしあんを20gずつに俵型に丸めておく。
- ②薄力粉、白玉粉、砂糖をボールに入れ、水を少しずつ入れよく混ぜる。食紅を極少量水に溶いて混ぜる。
- ③ホットプレートに160℃に温め、スプーンで楕円形に流して両面焼く。
- ④生地が焼け、冷めたらあんを巻き、桜葉の塩漬けを巻いて仕上げる。

お知らせ

職員の募集しています。
(デイサービス職員、ケアマネ)
笑顔あふれる職場で一緒に働きませんか?
勤務地は葵区沓谷、清水区押切になります。
お気軽にお問合せ、ご連絡お待ちしております。
問い合わせ先:美穂の家(右の連絡先)担当:中村、古井

介護職員初任者研修
受講生募集!

ボンベルカーユ・デイ
美穂の家・沓谷
TEL:054-277-9239