

デイサービス

# 美穂の家 沓谷新聞

平成29年  
9月1日  
発行

銭太鼓ショー  
美穂の家は、  
凜とした空気に包まれ  
別世界へ★



終わった後の素敵な交流★  
衣装に、道具、  
練習はどうしてるの？  
と、皆様から演者様へ  
質問が止まりません♪



8月の壁画は金魚と朝顔



皆さまの作られた  
個性豊かな金魚さん達

ここ、  
ここがいわね！



みなさまで、  
構図作戦が  
始まりました♡

楽しみながら、  
身体も脳も  
鍛えます。



楽しいお話と♪  
くつろぎのひとときも♪



あ〜  
きもちいい☺



イベント・レクリエーション紹介

★レクリエーション風景★



お誕生日  
おめでとう  
ございます



はっぴパーステー  
トゥーユ〜♪



がんばって！  
ビー玉すくい



そろこい！  
そろこい！

つつんぽりー！



おっ、こりゃ、  
いいよ！



数字パズルに挑戦中！



ひろはカードで言葉作り



ご利用者さまが、  
ハーモニカ演奏をしてくださいたり、  
みなで歌をうたいました♪

ルームマーチで足の運動♪

101枚！漢字カルタとり

★9月の  
イベント予定

- ・敬老会
  - ・フラワー  
アレンジメント
  - ・おやつ作り
  - ・シルバーロマン
  - ・制作活動
  - ・外出レク
- 等を計画中です

美穂の家 献立より

美穂の家では、食材にもこだわって食事を作っています。  
今回は『山ちゃんファーム』の切り干し大根を使った炊き込みご飯を紹介します。



〈材料〉

- ・米3合
- ・山のすめ大根(切干大根)25g
- ・人参1本
- ・油揚げ1枚
- ・塩昆布25g
- ・減塩醤油100cc
- ・みりん50cc
- ・料理酒50cc
- ・水(切干大根の戻し汁含む)  
米3合分の水 + 100cc(あとから)

〈作り方〉

- ①切干大根をサッと洗い水につけて戻す。
- ②米を研いで釜にいれ、減塩醤油、みりん、料理酒を入れてから、水を3合になるように入れる。そのあとプラス100ccを入れる。
- ③具材を全部入れて炊く。

栄養士 遠藤るり子

美穂の家ホームページにて、スタッフブログを開設しております。  
ご利用者様の日々の様子などを、写真や動画も添えながら  
お伝えしております。介護情報誌[レクリエ]様(<http://recrea.jp/>)  
公認ブログとして掲載されます。ぜひ、ご覧ください。

美穂の家ホームページアドレス  
<http://mihonoie.net/>

