

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
- ・山のするめ大根(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/>

