

デイサービスもりのはな

平成29年5月号



皆さん、お元気ですか？
 今年のゴールデンウィークはどう過ごされましたでしょうか？
 長いお休みで9連休の方もいらっしゃるようですね♪
 少しうらやましい気もしますが、あちこち混むこの時期は
 仕事に行くか、家でまったりするかに限ります！笑
 やっと少し暖かくなってきたかなと思えば、あっという間に夏の季節。
 梅雨が来る前に、少し遠出したいところです♪
 先月は外に中々出れずにおやつ作り、調理実習と楽しみました
 が、カビが気になるこの季節。冷蔵庫、除湿器をうまく使いながら
 快適にすごせたらいいですね♪
 ジメジメした季節を吹っ飛ばして、今月もたのしんでいきましょう♪

今月のパシャリ！

マグカップに入れて
 混ぜるだけで
 出来るの？



レンジでチン♪
 簡単にもこもこ
 カップケーキの
 出来上がりです♪

季節の飾りもの



いっぴきのこいのぼり♪

只今、

こいのぼり増殖中～♪

HAPPY BIRTHDAY



また楽しい
 昔話聞かせて
 くださいかね♪



ありがとうね！

いつも笑顔で、笑った顔が
 とても素敵で、これからは
 風邪の心配も健康に過ごして欲しい♪



ほかほか
 天気の
 ひとこと

ネギは終わりがから
 植えようかね？

ひらやーちーに
 味噌汁に
 大活躍でした♪

～調理実習～

材料：ひき肉・パン粉・たまねぎ
 卵 塩コショウ



今月は
 ハンバーグ♪

こねこね

こねこね

じゃーん♪

おい感じで焼いたら
 出来上がり♪

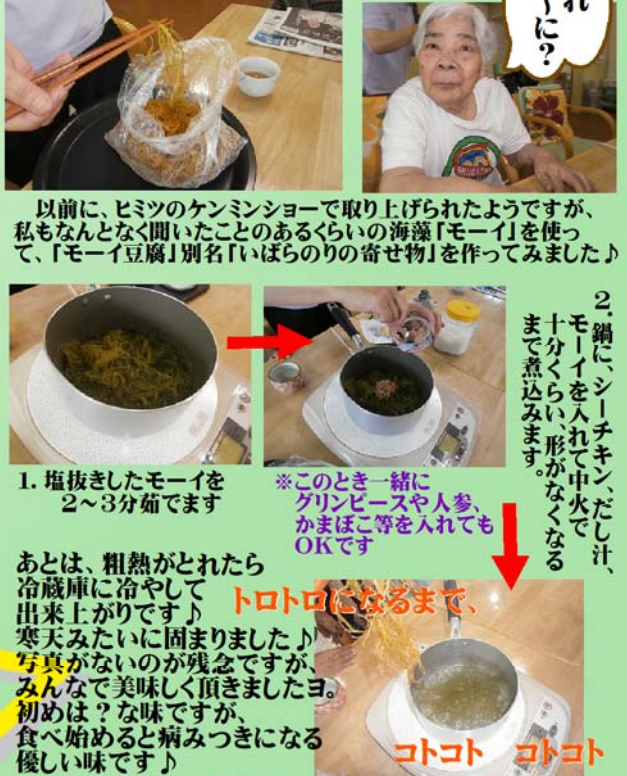
袋に小分けして、
 形を整えます♪
 自分好みのハンバーグを
 取りました♪
 焼き上がりがこれ♪

ピクリするほど
 柔らかく
 じゅーしーに
 出来上がり、
 皆大満足でした♪

サイドメニューも添えて♪

じゃーん♪

「モーイ」と呼ばれる海藻です



これ
 なに？

以前に、ヒミツのケンミンショーで取り上げられたようですが、
 私もなんとなく聞いたことのあるくらい海藻「モーイ」を使っ
 て、「モーイ豆腐」別名「いぼらのりの寄せ物」を作ってみました♪

1. 塩抜きしたモーイを
 2～3分茹でます

2. 鍋に、シーチキン、だし汁、
 モーイを入れて中火で、
 十分くらい形がなくなる
 まで煮込みます。

※このとき一緒に
 グリンピースや人参、
 かまぼこ等を入れても
 OKです

あとは、粗熱がとれたら
 冷蔵庫に冷やして
 出来上がりです♪ トロトロになるまで、
 寒天みたいに固まりましたが、
 写真がないのが残念ですが、
 みんなで美味しく頂きましたヨ。
 初めは？な味ですが、
 食べ始めると病みつきになる
 優しい味です♪

☆デイサービス★もりのはな☆

西原町我謝810番地の51の1階
 (試験場跡地バス停より徒歩1分)
 TEL 098-944-6721
 FAX 098-944-6720