



特定非営利活動法人 在宅福祉かんわケア大地
 デイサービス おそら
 前橋市石倉町 5-18-12
 電話:027-210-7536

活動報告

今年も桜が綺麗に咲きましたね。
 良い日だったので、近くの公園
 までお花見に行って来ました。



↑「花より団子」とは言いますが、
 やはり気持ちの良い青空の下で摂る食事は格別です。つい先日には、当法人主催のバーベキュー
 大会「ハナ
 ミズキ祭り」
 があり、こちらにも参加
 しました。→



お肉に焼き
 まんじゅう、
 焼きそばなど

御馳走がテーブルに所狭しと並び、賑やかな余興も添えられて、楽しいひと時を過ごしました。

所変わって、こちらでは真剣勝負が 繰り広げられています。

両者の鋭い眼光をご覧ください！（笑）
 興じているのは、テーブルホッケーで
 す。お二人とも、絶妙なコントロールで
 高得点をゲットしておりました♪



←こちらでは円熟した
 名コンビがサッカー
 ゲームに取り組んで
 います。
 見守る優しい眼差し
 が素敵です♪

5月の制作も、着々と進んでおります。



どんな作品が仕
 上がるが、楽し
 みですね。

料理シクでは「ふき煮」を作りました。



スジ取りが面倒でつい水蒸を使ってしまいがちですが、やはり生のフキは香り、色、歯ごたえとも良いですね。



筍や鶏肉も入った、具沢山の美味しいふき煮が出来ました！



行事食

4月の行事食は「お花見献立」という事で、お弁当箱に詰めて出かけたくなるような品を揃えました。



テイサービスおどろ
4月の行事食「お花見ランチ」

お品書き

- ・花味き福寿寿司
- ・アスパラビートポールのピンチョス
- ・春キャベツとしらすの和え物
- ・おさつステイク

すっかり春になりましたね。ソメイヨシノは散ってしまいましたが、これからは八重桜やハナミズキが見ごろを迎えます。そこで今日は、弁当箱に詰めて出かけたくなるようなメニューを揃えました。お花見気分、どうぞお楽しみください。

平成30年4月16日(月)

「サッパリしていて美味しい」と特に好評だった和え物の作り方を紹介します。↓

「春キャベツとしらすの和え物」3人分

材料 春キャベツ：1/4玉 しらす：1パック しょうゆ：ティースプーン1杯

- 手順**
- ①キャベツを短冊切りにしてサッと湯通しし、水冷して水をしぼる。
 - ②しらすと醤油を和えたら出来上がり。

とても簡単なので、御自宅でもぜひお試しください。和えたら30分くらい冷蔵庫に入れておくと味が馴染んでより美味しくなります。針生姜を混ぜても美味しいですよ！

5月の予定・ご連絡

料理シク：内容、期日とも調整中 お楽しみに！

制作：花菖蒲の壁掛け作り

行事食：端午の節句献立 5月4日(金)

