

ディサービスだより

令和元年 9

報徳園

8月4日 盆踊り

第39回河辺地区盆踊り大会が
報徳園の園庭で賑やかに
開催されました



ご近所で
ディサービスを
ご利用の方も
遊びにみえました

お楽しみコーナーでは綿がし、かき氷、ヨーヨー釣り、スーパーボールすくいなどお子様たちに大人気でした(^.^)



残暑にはなんといっても
かき氷!

8月20日の午後



美里名物 “きゅうちゃん漬け”

まだまだ残暑きびしくそろそろ夏の疲れが出て食欲も減退気味の今日この頃・・・

大きく育ったきゅうりを使って“きゅうちゃん漬け”を作ってみましょう(^.^) 毎日食べられるよう、たくさん作ってくださいね

- 材料
- ・きゅうり 1.5Kg (小さいので15本位)
 - A 醤油 300cc B たかの爪 2本
 - みりん 200cc (種を抜いて輪切)
 - お酢 50cc 生姜 一片

- ①大きな鍋にお湯を沸騰させてその中にきゅうりをそのまま入れてすぐ火を止める そのまま人肌位まで冷ます
- ②ざるにあげる 再び鍋に新しいお湯を沸かしてきゅうりを入れる
※同じことを3回繰り返す
- ③ざるにあげてきゅうりを輪切りにして 布巾に包んでしっかり水気をきる
- ④Aを煮立てた中にぎゅっとしぼったきゅうりを入れて人肌に冷ます
- ⑤きゅうりと汁に分けて汁だけを再び煮立ててきゅうりを戻して冷ます
- ⑥きゅうりと汁に分ける 3回目のは汁にBを加えて煮立てた中にきゅうりを戻す



何度も煮立てた汁にきゅうりをもどすことで味がしみて、おいしい“きゅうちゃん漬け”のでき上がり！
ご飯が何杯もすすみそう・・・！

Y.N

8月誕生会



実習生さんとパースティソングを歌いました♪



お面にざるに・・・ひょっとこのできあがり！

お誕生会のごちそう



- ・うなぎの混ぜご飯
- ・牛薄切り肉の和風ステーキ
- ・茶碗蒸し
- ・トマトと豆腐の冷やしジュレかけ
- ・すいかゼリー

借り物ゲーム、さあ、何を借りましょう



いろいろ借りて、いろいろな人に大変身！



ある朝、園の玄関でカブトムシを見つけました(^.^)



レクリエーション

午後のひととき、輪投げを楽しみました

9月行事予定

- 2日 (月) 避難訓練
- 13日 (金) 観月会
- 16日 (月) 敬老の祝典
- 17日 (火) いちごうたう会
- 20日 (金) 誕生会
- 24日 (火) 彼岸法要
- 〃 〃 在宅理髪
- 27日 (金) 在宅理髪



理髪希望の方は下記のチケットを10日までにご提出下さい。

9月は24日(火)または27日(金)です。

¥2400は当日までにご持参下さい
※髭剃りもご希望の場合、別途¥700
必要となり合計¥3100となります

<在宅理髪9月申込書>

申込日：令和 1年 月 日

お名前

※髪の長さ等お好みがあればご記入下さい
申込書はディ職員までお渡し下さい

