



今回2階フロアレクでは、「お汁粉」を作りました。豆を柔らかく煮て砂糖を入れます。甘さは控えめです。ポイントはお塩！小豆の旨味と塩によって引き出される甘味が絶妙でした♡豆は柔らかくほんのり甘く優しい味に心も身体も温まる美味しいお汁粉になりました。「美味しかった、また作ってね」と喜びの声を頂けて良かったです。

1月24日に中華まん・甘酒おやつレクを開催しました。しっとり甘い甘酒は身体が温まり栄養満点です。餡がぎゅー入った中華まんはとても美味しかったです。「甘酒昔よく作ったわね」など会話にも花が咲いていました。皆さま笑顔いっぱい喜んで召し上がられています。



一段と寒さの増した今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？今月の4階レクは手打ちうどんです。利用者様と一緒にうどんの生地から作り、自立の方には踏んでももらったり調理・盛付まで楽しんで頂きました。彩りもよく皆様にかいおうどんを召し上がって頂けて良かったです。



〜農園の様子〜
カブや大根を植えて数か月経過しました。未だ数センチの苗は、寒さのせいかさっぱり成長が止まってしまっただようです。収穫は絶望的ですが、諦めずにせつせと水やりや肥料を与えています。つくづく野菜作りは難しいと感じています。収穫できずとも、小さく元気な芽はかわいらしいですね



2月上旬、各ユニットで今年も豆まきが行われました。縁起担ぎとして、昼食はちらし寿司・イワシのつみれ汁の特別メニューでした。食事で力をつけた後はいよいよ鬼退治です。カラーボールを投げて鬼を撃退します。「鬼は外！福は内！」皆さん楽しそうに投げておられ最後は改心した鬼と記念撮影をしました😊ご利用者様から「楽しかったよ！」という声が頂けてよかったです。そして、おやつは甘納豆を召し上がって頂きました♪今年も皆様にくさんの福が訪れますように