

デイサービス 美穂の家・押切 新聞



今年の方角は南南東



平成28年3月号

節分



恵方巻づくり



柏尾の山(笑)からおりてきた鬼を退治しました (>▽<)



バレンタイン
～ケーキ作り～



チョコレートケーキ
作りをしました♡



お買い物ツアー



いざ買い物へ！！



お会計はお財布と相談しながら☆

ボンバルカーユデイ 美穂の家・押切

静岡市清水区押切62-7

TEL 054-346-8564

FAX 054-388-9611

デイサービス 美穂の家・押切

今回は、人気の昼食
簡単レシピを紹介します♪

リクエストに応え、一緒に春巻き作りを行いました。とっても美味しかったです



もやしとハムの和え物



材料

- ・もやし 1袋
- ・めんつゆ 大2弱
- ・ハム 4枚
- ・マヨネーズ 大1
- ・細ねぎ 少々
- ・レモン汁 小1
- ・いりごま 適量

- ①ハムを細切りにし、もやしをさっと茹でる。
- ②調味料を合わせ、①と混ぜて完成！！
(細ねぎは最後に彩りで♪)

サワラの香草パン粉焼き



材料

- ・サワラ
- ・塩コショウ
- ・マヨネーズ
- ・パン粉(細かいもの)
- ・ニンニク
- ・ローズマリー、パセリ
(好みの香草)

- ①パン粉にニンニクのみじん切り、パセリ、ローズマリーなど入れカラ入りする。キツネ色になればOK。
- ②サワラに塩コショウ、マヨネーズをしオープンで8分目まで焼く。
- ③②を一度取り出し、①をのせ2~3分焼いて完成！！

3月の誕生日



伊藤 律子様



おめでとうございます

3月の予定

- ・外出レク(お雛様)・外食
 - ・調理レク
- その他、作品制作などを予定しています。

担当者より一言

今回は、個別にて調理レクを行いました。初めは、「今はやっていないから・・・私なんて・・・」といった言葉が聞かれましたが、いざ調理を始めると、体が覚えているようでとても手際よく料理をして下さいました。

今後も、料理を通じて皆さんの素敵な笑顔を見れたらと思います。

1日無料体験実施中

(お食事・送迎付き)

ご家族もご一緒にお越し下さい

一緒に美穂の家を盛り上げてくれる、職員さんを募集しています☆お気軽にご連絡下さい！！

KAZ企画 デイサービス美穂の家・押切 ☎054-346-8564