

デイサービス

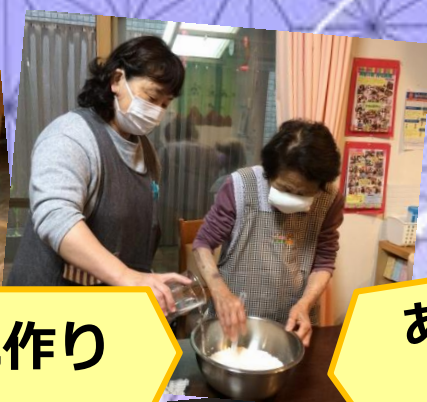
美穂の家 押切新聞

令和3年5月号

桜も散り、新緑が美しい季節になりました。今月はデイにいながら、お花見気分を味わって頂こうと、お花見弁当の日を設けました。コロナ禍でなかなか外出が出来ませんが、多くの方に楽しんで頂くことが出来ました。午後には桜餅も作り、より一層お花見気分を味わっていただきました。又、新しいランチョンマット製作も始まり、昔を思い出すね〜とチクチクと手際良く縫って下さいました。



生地作り





あんこ玉作り



生地焼き



分量



関東風桜もちづくり
ホットミックス—150g
上新粉—30g
白玉粉—60g
グラニュー糖—45g
赤い食紅—2cc
水—300cc

桜餅づくり

美穂の家 押切

※メニュー※

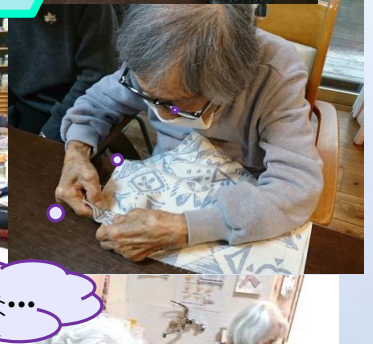
- ・山菜おこわ
- ・鱈の竜田揚げ
- ・お煮しめ
- ・すまし汁
- ・季節の和え物
- ・肉団子
- ・厚焼き玉子
- ・フルーツ



お花見弁当



ランチョンマット作り



消火訓練



狙って...

美穂の家ランチを食べたあとは、ことわざかるたもしました。



ホームページ内の ブログをご覧ください

美穂の家のホームページでは、スタッフブログを開設しております。ブログの中では、利用者様の日々の様子を写真と文章で綴っております。ぜひ、ご覧ください。



美穂の家ホームページアドレス : <https://mihonoie.net/>

介護職員募集 (パート)

美穂の家では、一緒にお仕事をして頂ける職員を募集しています。未経験の方でも大歓迎です。ご興味のある方は、お気軽にお問合せ下さい。

問い合わせ デイサービス美穂の家 押切
 TEL054 (346) 8564 担当：宗
 株式会社KAZ企画
 TEL054 (340) 7877 担当：遠藤