

居酒屋



本日のメニュー

- ・オニライス
- ・バッテラ
- ・チョップドサラダ
- ・角煮
- ・みたらし団子



2月ということで、ケチャップライスでオニを造り、大豆を使ったサラダ、軟らかく煮込んだ角煮、入居者様のリクエストのバッテラで居酒屋が開店！オニライスの可愛いさと、みたらし団子のやさしい甘さに笑顔があふれる楽しい時間を過ごしました。来月の居酒屋メニューは何かな～？



白寿荘だより

2019年3月号

Vol.174



実習生といっしょに城北公園の梅林へお散歩



白寿荘裏の梅の木

花見のお知らせ

4月6日(土) 白寿荘恒例『桜まつり』を行います！！

予定時間は、11時～14時です。

*お時間が合う方は、ご参加ください。

2月 お誕生日おめでとうございます



生江特別養護老人ホーム 白寿荘
編集責任者 仙石 正哉

社会福祉法人リベルタ ホームページ <http://www.liberta.or.jp/>

白寿荘だより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakujyu/category/hakujyu-tayori>

節分

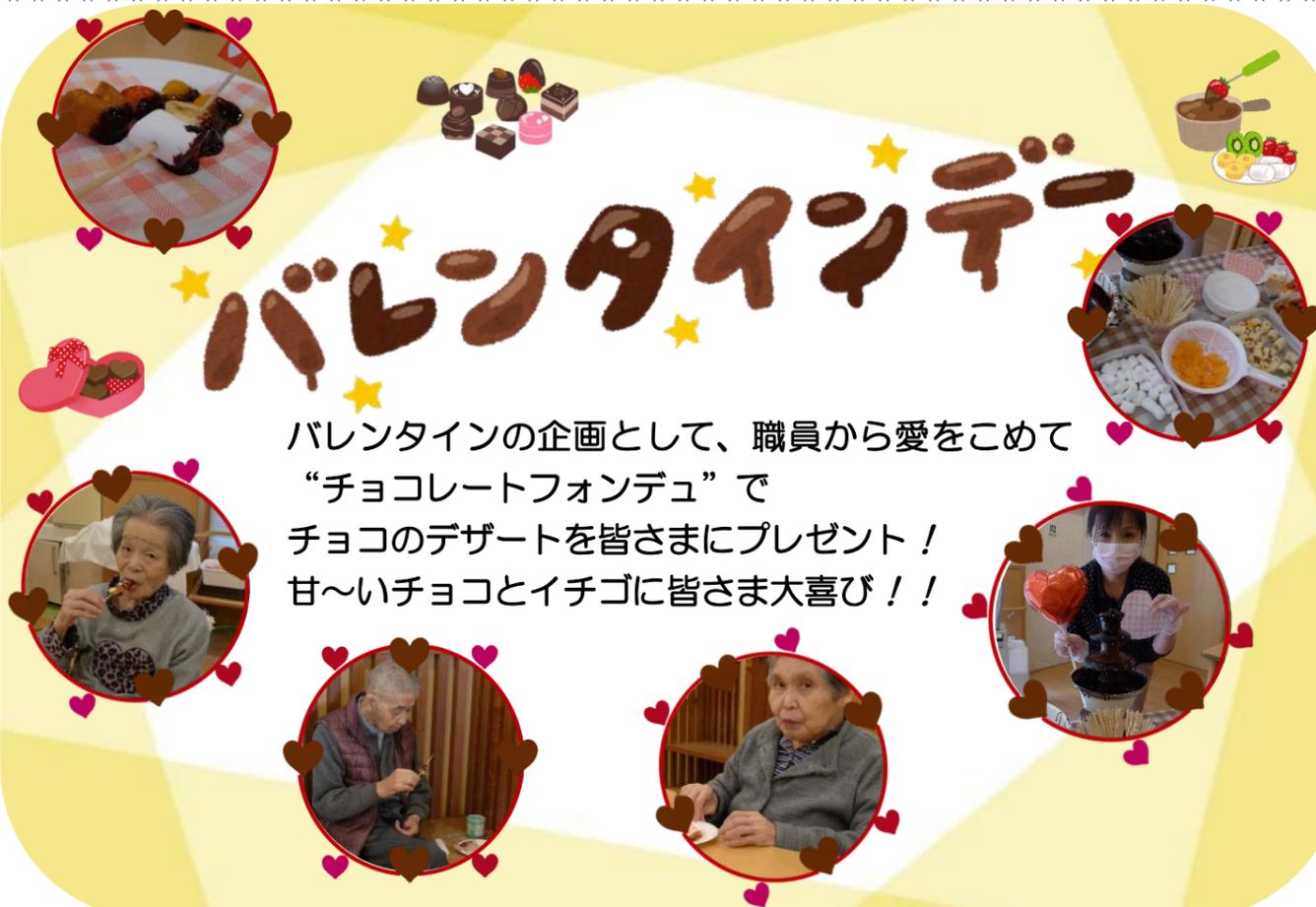
鬼は外 福は内

「節分」は「せち分かれ」とも言い、本来季節の変わり目、すなわち立春・立夏・立秋・立冬の前日を指す言葉です。特に現在は立春の前日（2月3日）を「節分」と呼び、豆をまいて悪疫退散や招福の行事が行われます。白寿荘では、豆に見立てたカラーボールで豆まきをしていただきました。



バレンタインデー

バレンタインの企画として、職員から愛をこめて“チョコレートフォンデュ”でチョコのデザートをお皆様にプレゼント！甘～いチョコとイチゴに皆さま大喜び！！



クッキングリハビリ

「甘～いものが大好き！」という方が多くおられ、2月は豆腐で白玉団子を作り、みたらし団子と白玉を入れたぜんざいを作りました。白玉粉 3 に対して豆腐 2 という割合で混ぜて団子を作り、2～3分、熱湯で茹でて少々、水にさらして出来上がりです。出来立てのみたらし団子とぜんざいを、温かいうちに食べていただきました。

