

クッキング リハビリ



6月のクッキングリハビリは、2階フロアで『ところてん』を、天突きで突いて“麺つゆ”と“ポン酢”でさっぱりと食べていただきました。



天突きは押し出す時、少し力が必要です。力が少し足りず、職員の手を借りた方も自力で頑張った方もおいしいところてんができました。



居酒屋

- 本日のメニュー
- ・チキングラタン
 - ・ポテトサラダ
 - ・ナスとミートのトマト煮
 - ・オムレツ ・プリン
 - ・スムージー ・パン各種



6月の居酒屋は、『パンが食べた〜い!』とリクエストをいただいていた方と日頃、きざみ食を食べておられる方を御招待して、開店です。リクエストにお応えして、いろいろな種類のパンをご用意しました。「わあ〜いっぱいある。どれ食べようかな〜?」と笑顔でパンを選ばれている姿を見ると嬉しくなります。洋食の居酒屋も喜んでいただけました。



白寿荘たより

2021年7月号 Vol.202



PCR 検査キット

お誕生日おめでとうございます

6月



英子様



富士子様



均様

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/>

白寿荘たより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakuju/category/hakuju-tayori>

べっこう飴作り



わた菓子も、作りました



甘くておいしい〜



べっこう飴の作り方

〈材料〉

- ・砂糖 125g
- ・水 80cc
- ・アルミカップ

- ・鍋に砂糖と水を入れて軽く混ぜ合わせ溶かします
- ・中火にかけて10分程、煮詰めます。うっすらと色がついたら、すぐ火を止めます
- ・アルミカップに流し込み、固まるまでその場で冷やす(5分程度)
- ・アルミカップから外して完成です



〜〜リクリエーション〜〜



6月のリクリエーションは、テレビ画面を通して、ラジオ体操、リズムに合わせて手拍子を打つリズム体操、そして花笠音頭と炭鉾節をしていただきました。

リズム体操は、段々とリズムが速くなり、「こんなん、難しいわ〜」「でけへんわ!」と途中で止めてしまわれる方もいましたが、炭鉾節に画面が変わると聞きなれた曲に止められていた方も炭鉾節を踊られていました。

