

居酒屋



メニュー

- 海鮮ちらし寿司
- 刺身盛合せ
- 椎茸のツナマヨ焼
- サツマイモのレモン煮
- 茶わん蒸し
- アイスクリーム



10月の居酒屋は、施設では日頃あまり口にすることがない海鮮、刺身をご用意して開店です。新しく入所された方も参加され、皆様の大好きなお刺身は“あっ”という間に完食され、物足りなさを感じておられる方もいたようです。次から、量を少し検討したいと思います。デザートに、抹茶のアイスクリームを食べていただきました。「おいしいわ〜 次の時も食べたいからまた、呼んでね。」と好評でした。



クッキングリハビリ

3階フロアで、たこ焼き作りをしました。「何が食べたいですか？」と尋ねると、お肉！お魚！たこ焼き！と言われるほどクッキングリハビリには欠かせないたこ焼きです。きれいに焼き上がったたこ焼きで、たこ焼きパーティーが始まりました。



白寿荘だより

2021年11月

Vol.206



10月お誕生日おめでとうございます



サク子様



嘉代子様



妙子様



寿江様



昭子様



清子様



幸子様

生江特別養護老人ホーム 白寿荘

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

編集責任者 仙石 正哉

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

さつま芋ほり



安納芋を蒸かしました



さつま芋アイス

画用紙で作ったさつま芋に、紐を付けて入居者様に引っ張ってもらい、さつま芋ほりを室内で味わっていただきました。

芋ほりの後は、皆様お待ちかねのデザートです。ふかし芋とバニラアイスに手作りのさつま芋クリームを添えたさつま芋アイスの2種類をご用意しました。

ふかし芋の人気は不動です。さつま芋クリームも「おいしい～」とおかわりされる方もおられました。

画用紙で作ったさつま芋を本物と勘違いされる方もおられ、大いに盛り上がりました。

担当 清岡

