

クッキング リハビリ



10月のクッキングリハビリは、3階フロアで『クレープ作り』をしました。バナナ、みかん缶、白桃缶にホイップクリームで"フルーツクレープ" レタスにハム、ツナマヨで"サラダクレープ"を作って食べていただきました。クレープ生地は、教育実習に来られていた大学生2名がたくさん焼いてくれました。









フルーツクレープにするか、それともサラダクレープにするか悩まれ、好きな具材を たっぷり入れたオリジナルクレープが出来上がりました。





















旬:10月~1月

選び方:ずっしりと重く、皮の色が鮮やかでツヤがあるものを選びましょう

切り口から蜜が出ているものは甘い証拠です

保存:寒さに弱いため、新聞紙で包み、常温で保存するとよいとの事



自募推汽头的



お誕生日おめでとうございます!







昭子様



嘉代子様



幸節様



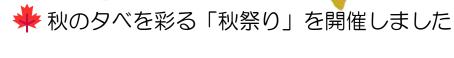
10万

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





10月22日(水)、白寿荘では秋の行事「秋祭り」を開催いたしました。 今年は例年の夏祭りに代えて、秋ならではの落ち着いた雰囲気の中での開催 となりました。

当日は1階ホールに屋台を設け、きのこ豚汁や栗ご飯、たこ焼き、焼きそば、 焼き鳥など、香ばしい匂いが広がる中で入居者様の笑顔があふれました。

「昔のお祭りを思い出すね」「やっぱりお祭りは楽しいね」といった声も多く 聞かれ、会場は終始にぎやかで温かな空気に包まれました。

夕方からは、施設裏スペースにて打ち上げ花火と手持ち花火を実施。

日が暮れるにつれ、夜空に広がる色とりどりの光に歓声が上がり、手持ち花 火を楽しまれる方も、会議室からゆったりと鑑賞される方も、それぞれの形 で秋の夜を楽しんでおられました。

また、当日はフォトスポットでの記念撮影も行い、皆さまの素敵な笑顔を写 真に収めることができました。季節の移ろいを感じながら、笑顔のひととき を共有できた今回の秋祭り。

これからも入居者様に心豊かな時間をお過ごしいただけるよう、職員一同 努めてまいります。



介護主任 青木正雄





















焼き鳥、たこ焼き、焼きそば、おでん、バニラアイス、 スィートポテト、栗ごはんに具だくさん豚汁の屋台で 秋まつりを盛り上げました。一番人気は皆様大好き、 たこ焼きでした。









秋まつりの最後は、裏庭で花火大会です。手持ち花火に打ち上げ花火、この日は 午後より気温が下がり初め、上着を着てひざ掛けをしての花火に参加された入居 者様からは、「わぁ~綺麗やな」「すごいなぁ」と喜ばれていました。