

デイだより

あいハート須磨
デイサービス
編集者：
島田 伸樹
令和2年7月
発行
No. 68



屋上で『玉ねぎ掘り』



六月四日(木)に恒例の『玉ねぎ掘り』が開催されました。当日の朝、皆さんに参加を呼び掛けると「そう！行ってみようかな」「うん、どうしようかしら」との返答がありました。十三名の方が名乗りを上げ、参加して下さいました。

当日は晴天で帽子を被っての玉ねぎ掘り。「何色がいいかしら」「その帽子、良く似合うね」となんだか皆さん楽し気です！屋上に上がると、コンクリートプラントの中を頭を出している玉ねぎを発見！次々と手際良く抜いていきます。玉ねぎを抜いては、その大きさと重さにびっくり？！いつもは穏やかなSさんも、この時は玉ねぎを持つたまま、満面の笑顔を見せて下さいました。それから、全ての玉ねぎを掘り終えると、玉ねぎの山が出来上がりました。「持って帰りたいくらいやわ」と話される方もいらっしゃり、「近いうちにお昼のメニューに玉ねぎ料理が出たら、今日掘った玉ねぎかもしれないので楽しみにして下さい！」と説明すると、皆さん笑顔で納得されていました。日光浴を兼ねた、あっとい間『玉ねぎ掘り』は、今年も問題なく無事終わりました。

おやつ作り『抹茶わらび餅』



六月十九日(金)に『抹茶わらび餅』を作りました。今回は9名の方が参加して下さい、午後からおやつ作りのスタートです。

鍋に、わらび餅粉と抹茶と水をダマにならないように念入りに混ぜる作業では、Hさんが「ものすごい力があるねえ！」と。さらに、中火にかけ、全体に透明感が出るまで練り続けていきました。それを冷やして固め、固まったら食べやすい形に丸め、黒蜜ときな粉をかければ完成です。丸める段階で「やらかいな」と感じ、味見をすると、モチモチとした食感？粉と水の割合が悪かったのか？冷やす時間が足りなかったのか？わらび餅とは少し違うものになりました。しかし、ご利用者の方に食べた感想をお聞きすると「食べやすいわらかさでええね」「調度良い甘さや。美味しいわ」と好評・・・でした(笑)。

今回のわらび餅はあまり上手く出来ませんでした。次回には割合や冷やす時間を考え、もっと美味しいわらび餅が作れるよう、ご利用者の方と力を合わせて頑張りたいと思います。次回のおやつ作りもどうぞ、お楽しみに！

選択プログラム【手芸】の作品集

①【彩り福かえるの根付】



『福を六かえる（迎える）』と言われる縁起物。「可愛い！」と殆どの方が3個以上作られ、皆さん慣れた手つきであっという間に完成！

②【お薬手帳ケース】



『お薬手帳』や『診察券』などをまとめられる便利グッズに初挑戦！初めから終わりまで、職員との共同作業。出来上がると「これはいいわ！」と大変喜ばれていました。

③押絵飾り【ふろしき豆柴】

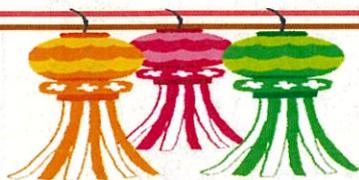


大作ですが?! 1つ1つのパーツが大きく、見た目よりも作りやすくなっています。パーツ同士を貼り合わせる場所は職員との共同作業!! 出来上がった飾りを見て、愛くるしい犬の表情に癒されました!



できたて食堂【オムライス】

6月13日(土)のできたて食堂は【オムライス】でした! チキンライスには鶏もも肉に加え、うまみを出すための隠し味に鶏ミンチを入れ、卵には生クリームを加えることでふわとろに仕上げました。また、ソースは『デミグラスソース』と『トマトソース』の2つから選んで頂くようにしました。ほぼ半々に分かれ、両方ともかける方は少数でした。「卵がすごくやわらかい!」「今日はいつも以上に美味しいわあ〜」と皆さん、大絶賛!ただ、ご飯の量が多かったので、お腹がとて一杯になりました(笑)



【7月の予定】

●できたて食堂『ハワイアンカレー』 9日(木)



『ハワイアンカレー』は、トマトチキンカレーをベースに夏野菜を入れ、お好みでココナッツミルク、パイナップル、レーズン、ミニトマト、食べられるお花をトッピングできます。普段のカレーとは一味違う、南国風なカレーをどうぞ、お楽しみに!

●お誕生日会



25日(土)~31日(金)