



医療法人湖青会 ケアセンター志賀

こせいだより

令和6年7月



ケアセンター志賀 家庭菜園

トマト良く育てたわ！
土いじりも久しぶりです！



プランターでも
ようけ出来るやろなー！



大きくなるかな？
収穫も楽しみやな！



皆さんの水やりのお
かけでここまで育ち
ました！収穫まであ
と少しです！



アジサイの作品作り



七夕



願い事かなうかな？



おやつレクリエーション水無月作り

美味しくなるかな？
完成が楽しみやな！



こんな感じでいいか？
ちゃんと混ぜてるやろか？



美味しいわ♡



いただきまーす！



皆さんのおかげで上手に
出来ました！季節を感じられ
て好評でした！！

通所リハビリ

さて皆さん、今年は早くに夏のような暑さが来ていますね～。
 熱中症や脱水など気を付けてこまめに水分取って部屋を涼しくしてお過ごしくださいね？
 室内での熱中症が多いので十分気を付けて下さい！
 さてさて、今回は職員さんたちからお寿司を食べに行くという話を小耳にはさみました！
 利用者様も楽しみにしてるみたいなので、ちょっと肩やカバンに引っついて同行しようと思います！！
 ……バレない様にするの大変ですが、これもおm…(ゴホゴホ)楽しい写真を撮るため、レッツゴーです！



★ お寿司楽しくて、美味しい！ ★

おいしくな～れ！

美味しい！！

皆さん、おいしそうにお寿司食べておられますね！
 お皿のタワーも出来てますが、楽しそうに談話しながら過ごされててよかったです！
 お寿司食べに行ったあと、行って良かったと笑顔で返答して下さいました。
 楽しめたようで良かったです。
 さて、続いては6月末のイベント水無月を作られるようですよ！
 ちょっと、作り方のメモも写真に撮ってよいとの事なので良ければご自宅でもやってみてください！
 スタッフさん達曰く、簡単らしいです。…ホントかな？…(⇒) たい目



水無月～6月26日(水)～

3F 約30人分(※1人)

4F 約15人分(※1人)

デイ 約30人分(※1人)

【材料】12人分

小麦粉 160g

上新粉 60g

砂糖 120g

水 500cc

こしあん 140g

① Aを混ぜて少しずつ水を加える

② ①をこし器でこして120gほど残してタッパーに入れる

③ ラップをしてレンジで加熱する(目安:500W 8分)

④ 残した②とこしあんを合わせる

⑤ さらに④を上のにのせて加熱する(目安:500W 6分)

⑥ 冷めたら容器から取り出して三角形に切る

[memo]

みなづき
水無月

厄除けの願いを込めて
ふっくら炊き上げた
小豆

暑気払いの願いを込めた
白ういろう

茶処・静岡ならではの
抹茶ういろう

生地を混ぜたりなど、利用者様もお手伝いして下さいのおかげで水無月ができました！おやつの際に皆さん食べて下さいましたが、おいしそうに食べて下さっていました。7月にも楽しいイベントがあるので皆様楽しみにして下さい！
 それでは、また会いましょう！(@^^)/~~~

医療法人湖青会 ケアセンター志賀 Tel 077-594-0110
 〒520-0528 滋賀県大津市和邇高城260-1