



観月橋翔裕館
〒612-8123
京都市伏見区向島立河原町67-1
TEL: 075-603-1770
FAX: 075-603-1771

さわやか通信H30.6月



～ 外食レクリエーション～ グループホーム

外食レクリエーションで、「びっくりドンキー」「コメダコーヒー」に行きました。いつもより少しお洒落して、外でのお食事なので、皆さまいつも以上に食欲も出て、「お腹いっぱい！」と満足して頂けました。



♡ ～ お誕生日会 ～ グループホーム

6月生まれのご利用者さまの誕生日会をしました。スタッフからプレゼントをお渡しすると「ありがとう！」と満面の笑みで喜んで頂けました。



～5月13日のギター演奏会の様子～

～ 今月のお菓子作り ～ グループホーム&小規模

5月28日(月)に管理栄養士の徳田先生をお迎えして、利用者さまと一緒に『草もち』を作りました。

乾燥よもぎを水でふやかし、上新粉・砂糖と混ぜます。それをレンジで加熱し、形を整えこしあんを挟めば出来上がり♪
また、飲み込む力が低下された方については、必要に応じてミキサーで潰しアガー※でまとめたものを召し上がって頂きました。

※アガーとは、海藻を原料とした植物性のゼリーの素です。

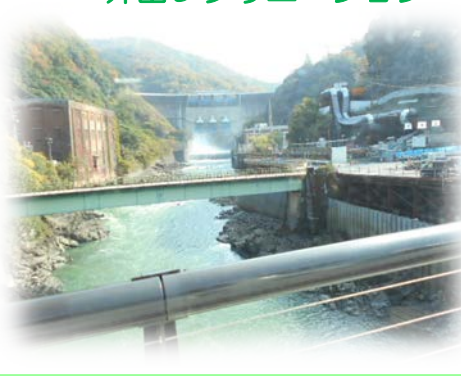
詳細の作り方については、裏面をご覧ください。



写真左が普通食・右がミキサー食です。

～ 外出レクリエーション～

小規模



5月10日(木)に天ヶ瀬ダムへ行きました。お天気が良く、放流を間近に見ることができ、大変喜んで頂きました。

また、5月12日(土)に久御山方面へドライブに行きました。ご利用者さまの中には、以前、その地域にお住いだった方もいらっしゃり、懐かしい！と大変喜んで頂けました。



～学習レクリエーション～
「数字ならべ」の様子です。ランダムに並んだ数字のシートに同じ数字の駒を乗せていく脳トレです。

おやつ作り レシピ 「草もち」

みんなで一緒に作ろう！一緒に食べよう！

かみにくい、飲み込みにくい方にも一緒に食べれるよう工夫致します

材料	材料 (30 個分)
上新粉	750g (250g×3)
砂糖	75g (25×3)
ぬるま湯	1.6L~1.7L (530cc×3)
乾燥よもぎ	大さじ2
水	大さじ2 } 3等分
こしあん (市販)	約 750g
きな粉適量	適量
サラダ油	適量



【下準備】

- 1.こしあんを25gずつ丸めてあん玉を作る。
- 2.クッキングシートに薄くサラダ油を塗っておく。➡クッキングシートは持参します。

【作り方】

- 1.乾燥よもぎは、水を入れてふやかしておく。
- 2.耐熱ボウルに上新粉、砂糖を入れて混ぜ合わせておく。ぬるま湯をボウルに少しずつ加えてよく混ぜる。
- 3.2にふやかしたよもぎを加え、湿らせた木べらで混ぜ、ラップをかけて電子レンジで2分温める。
- 4.電子レンジから取り出して、よく混ぜ、再び1分加熱してクッキングシートの上ののせてよくこねる。
- 5.棒状にして等分し、それぞれを丸めて楕円形に整える。
- 6.こしあんは、やや楕円にして5の草もちで挟む。

【必要器具】

- 1 木べら
- 2 耐熱ボウル
- 3 計り
- 4 計量カップ
- 5 バット
- 6 ハンドミキサー
- 7 クッキングシート
- 8 アガー
- 9 食品、飲み物
- 10 お皿&フォーク
- 11 使い捨て手袋
- 12 キッチンペーパー、ラップ