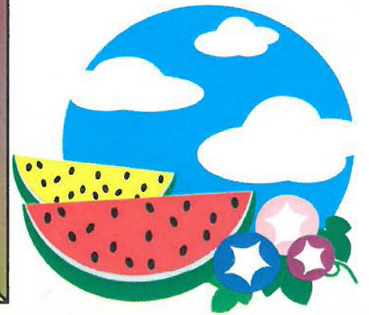




**観月橋翔裕館**  
〒612-8123  
京都市伏見区向島立河原町67-1  
TEL: 075-603-1770  
FAX: 075-603-1771

**さわやか通信H30.8月号**



グループホーム & 小規模

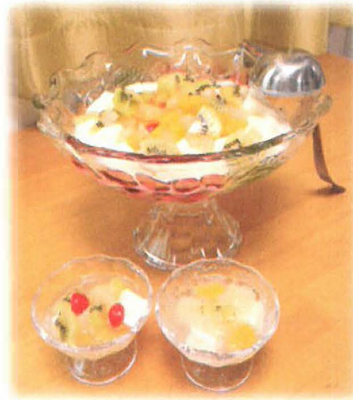
♡ ~ 今月のお菓子作り ~ ♡

7月26日(木)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『フルーツポンチ』を作りました。

牛乳寒天を作り、サイコロ状にカットした後、フルーツカクテルと共にサイダーに浮かせて出来上がり♪

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た後、再びまとめたものを召し上がって頂きました。

詳細の作り方については、裏面をご覧ください。



~ 日常のレクリエーションの様子 ~



キャッチボールのご様子



しりとり & 間違い探しクイズのご様子



グループホーム

~ 七夕お食事会 ~

7月8日に雅・葵ユニット合同で七夕お食事会を開きました。

そうめん & ちらし寿司を召し上がって頂きました。

「冷えてておいしいわあ!」「すっきりする♪」と皆さま笑顔で大変喜んで頂きました。



~ お誕生日会 ~

7月17日に  
お誕生日会をしました。

お誕生日のご利用者さまにプレゼントをお渡しし、その後、皆でパースデーケーキ(アイスクーキ)を頂きました。



小規模

~ 日常レクリエーション ~



利用者さまとスタッフで『ちぎり絵』を作りました。  
小規模フロアに展示しております。  
ご来館の際は、是非ご覧ください。



~ 外食レクリエーション ~



7月4日にロイヤルホストへ外食に行きました。暑い日が続いていましたので、ひんやりデザートを召し上がって頂きました。久しぶりの外食でしたので、皆さまに大変喜んで頂きました。

## 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 25 人分

フルーツカクテル缶 固形量 1000g 分（1 人 40g × 25 人分）約 4 缶  
キウイフルーツ 2 個  
サイダー 2 本



### 下準備

- ・材料はすべて冷やしておく。
- ・お皿も冷やしておく。

ご参考：フルーツカクテル缶  
（固形量 250g）

固形量（液を除く）にご注意ください

### 【フルーツ】

1. 缶詰はザルにあけてシロップをきる。
2. キウイフルーツは皮をむいてスライスにして食べやすい大きさに切り、1 とサイダーを混ぜる。

### 【牛乳寒天】

寒天 2 本分  
牛乳 500cc  
水 300cc  
缶詰シロップ 200cc

- 1、寒天を水に溶かし、火にかけて煮る。沸騰したらさらに 2 分ほどかき混ぜながら煮溶かす。
- 2、シロップ、常温に戻した牛乳をゆっくり加えながら混ぜ、火からおろし流し缶に入れて粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。
- 3、型から取り出し、サイコロ状に切り分ける。

### 材料

- 1 フルーツ缶詰
  - 2 お好みのフルーツ
  - 3 サイダー
  - 4 寒天
  - 5 牛乳
- (ミキサー食の場合はアガーが必要)

### 必要器具

- |       |            |
|-------|------------|
| 1 ナイフ | 6 バット      |
| 2 まな板 | 7 キッチンペーパー |
| 3 ボウル | 8 お皿&スプーン  |
| 4 ザル  |            |
| 5 ヘラ  |            |