

# ありすの家 便り

平成27年12月  
第4号

～冬号～

社会福祉法人グリーンコープ デイサービスセンター ありすの家  
住所:長崎市鶴見台2丁目28-16 電話:095-898-5105

早いもので12月になりました。おかげさまで3周年を迎え、たくさんの利用者さん達に来て頂き、毎日にぎやかに過ごしています。今年も楽しい事がいっぱいありました。そんな中からとっておきを選んでみました。

4月

チューリップ祭り

5月

美術館ドライブ

6月

七夕飾り

8月

そうめん流し

7月

みんなの会

9月

敬老の日  
秋のお彼岸弁当

10月

寿司ドライブ

9月18日から1週間、敬老の日のお祝い企画として、『開けてビックリ！秋のお彼岸お楽しみ弁当』をご提供しましたが、いかがでしたか？

「ありすの家に行く楽しみの一つがお昼ごはん」となるよう、これからも心を入れてお食事作りをしていきたいです。



### 9月21日(月)お品書き

- ・きのこごはん
- ・お吸い物
- ・のし鶏
- ・揚げだし豆腐
- ・なすとこんにゃくの田楽
- ・ほうれん草のごま和え
- ・野菜の天ぷら
- ・煮豆
- ・もずく酢
- ・フルーツ

とっても簡単でおいしい！

のし鶏のレシピをご紹介します。

#### (材料)

鶏ひき肉	600g	生姜	小1片
卵	M玉1個	白みそ	100g
こいくち醤油	小さじ3	砂糖	大さじ3
片栗粉	大さじ3	油・白ごま	適宜

#### (準備)

- ①生姜はすりおろして、搾り汁を作る。
- ②鶏ひき肉をすり鉢でよくすり混ぜる。
- ③卵豆腐用の流し箱を用意する。

#### (作り方)

- ①すり鉢の鶏ひき肉に生姜の搾り汁、割りほぐした卵、白みそ、こいくち醤油、砂糖、片栗粉を加えてよく練る。
- ②卵豆腐用の流し箱に油をひく。その中に①をピツカリと敷き詰め、上に白ごまをふる。
- ③オーブンを250℃で15分間、予熱する。
- ④天板に②をのせ、オーブンで30分加熱する。途中、焼き色がついたら表面をアルミホイルで覆う。
- ⑤④が完全に冷えてから切り分ける。





みんなの会



お馴染み「鶴見台オバサマーズ」。  
芸達者で笑わせてもらっています。



利用者さんによるハンドベル。  
練習の甲斐あって、大成功でしたね！

さあ！お箸を用意して～！  
流しますよ～！！



スタッフによるフラダンス。  
盛大な拍手をありがとうございました。



そうめん流し

うまく  
とれたとれた！



みなさん  
食べられてるかなあ～？



満腹、まんぷく！

はあ～！  
食った、くった！

回転寿司  
ドライブ



ご存じですか？

「ありすの家サロン」



ありすの家では、日曜日を利用して地域に向けたコミュニティサロンを開いています。これまで開催した講座と、今後の予定をご紹介します。

- 手芸・刺し子(花ふきん)
- 認知症サポーター養成講座(2回)
- 長崎おもちゃ病院
- 救急救命講座
- エンディングノート・私のおぼえがき
- 歴史の会
- セカンドライフを考える

- 1/10 AED救急救命
- 1/24 手芸・刺し子(花ふきん)
- 2/28 手作りフェルトで  
ティーコゼー作成
- 3/6 長崎おもちゃ病院

気になる講座がありましたら、お気軽にスタッフにお尋ねください！

