

いちごのミルクゼリー

材料(3人分)

寒天 1g	ソース
牛乳 300ml	いちごをつぶし、
米粉 15g	グラニュー糖を加
砂糖 45g	え、電子レンジで
イチゴ 50g	加熱しソースを作
グラニュー糖 10g	ります。

今が旬のいちごには、ビタミンCが豊富に含まれています。ビタミンCは免疫力を高める効果があるため風邪予防が期待できます。風邪が流行るこの季節、旬の食べ物でおいしく乗り切りましょう！



恒例！季節のレシピ

井田さくら様のレシピ

作り方

- 鍋に牛乳と寒天、米粉を入れ、かき混ぜながら加熱します。
- 沸騰したら弱火にし、かき混ぜながらさらに2分程度加熱します。
- とろみがついたら、砂糖を加えて溶かし火を止めます。
- 容器に入れ冷やし固め、ソースをかけてできあがり！。

あじさい新聞

第85号
発行所
アバースティあじさい
編集 新聞部
神戸市北区緑町
8丁目12-1
078-583-2233

介護風景

事務所N

晴れ、恵みかし、節分デビュー

2月2日、あじさいで節分会が開催されました。私高田、行事委員としては初の節分会、ドキドキ…。さあ衣装に着替えて準備OK、キャラはどうしよう…可愛い鬼で行く？それとも怖~い鬼？さあ、まずは2Fから。ドアを開けるとすぐさま、「鬼が来たぞ～！」と職員が叫び、ホールへ集合した利用者様と盛り上がり！力強く玉をぶつけて鬼退治する方、笑い転げる方と、様々な利用者様の熱気にてられて、鬼も汗だくです。（笑）そのまま逃げるように3Fへ…。3Fでは居室を順番に回りました。普段ベッド上で過ごされ無表情でいることが多い方が、私たちを見て少し微笑んで下さったような…嬉しい…。私が女性だとわかり、わざと違う方向へ投げて下さる紳士な方もいました。今年はデイにもくり出しました。「わ～鬼や！」とはしゃぐ利用者様と一緒に仲良くハイ、チーズ！喜んで下さったようなによりの節分会、数日経っても「あー！あの鬼さんや！」と笑って声をかけて下さったり、印象に残るということは嬉しいやら恥ずかしいやら。ほんの1日のほんの一時の出来事でしたが、利用者様が楽しんで下さったことが、私達職員の喜びであり、励みでもあります。さて、次は何になろうかな？ちょっと女優に目覚めた私でした。（笑） 2階介護士 高田



編集後記

編集長 内田

2/4～2/10まで毎年恒例!大盛況!!

お鍋週間が開催されましたあ～～。

(アツアツ ホコホコ 旨い!!!)

日替わりでお鍋の種類、食材が変わり、色とりどりのお鍋を1週間、利用者様方々と一緒にお腹いっぱい食べましたあ!!（満腹！満腹!!）

僕は男性利用者様方々とお鍋と一緒に食べましたが、皆さん、フゥーフゥーと食材を冷ましながら、熱々、ホコホコ、鍋汗!!かき込みながら、美味しく食べていましたね!!!うん!うん!!本当に本当にアツアツお鍋をみんなで囲み、談笑しながらわきあいあいと食べるお鍋!!旨い!!ですね!!今日の晩ごはんもお鍋を食べようっと!!

P.S 私事ですが、今年の4月から3年間、学生になり勉学に励みたいと思います。

お世話になり、僕を育ってくれた“あじさい”を3月末日で退職します。

皆様、長い間、お世話になり、本当にありがとうございました。

In The middle of difficulty lies keep trying new too Every day is a new day to April 2014!!

(困難に挑戦するからこそ!!……だから、とにかく、4月からの新しい毎日が楽しみなんだ!!!!)

By デイケア E・ヘミングMケイ

晴れ!デイケア!!

園芸通信

今年最初の園芸クラブでは漬け物作りをしました。包丁にピーラーと普段あじさいの生活の中では皆さんのが手にしない物ばかり…。最初は「皆さん怪我をされないかな」「上手くできるかな」

と不安でしたが、いざ調理に入ってみてびっくり！！僕の不安はそっちのけで、皆さん手慣れた手つきで大根、かぶをザクザク刻んでいきました。

仕上げの漬け込みには、家族様も参加していただき、完成！あとは楽しみに漬け上がりを待つばかり。

今年は、あと数回料理作りもしていきたいなあ…。

園芸委員 門田



3月の行事予定

カラオケの日 3/5(水) フワーレンジ 3/18(火) 音楽セラピー 3/14(金) 家族会喫茶 3/15(土)

映画の日 3/24(月) お誕生会 3/8・3/22(土) 3月生まれの入所者様と家族様