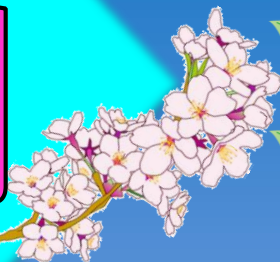




一笑満開



第47号 令和6年 8月10日 発行



春に蒔いたひまわりが
大きくなりました。
暑期中、水やりを忘れず
に頑張りました



しそジュース作り



鍋で
グツグツ

施設で育てた赤紫蘇でジュースやふりかけを作りました。ご利用者と一緒にしその葉を仕分けしました。次に水洗いし茹でます。色が出たらしそを絞り取り除き、砂糖を入れ溶かし、クエン酸を入れます。綺麗な色の赤紫のしそジュースができました。冷ましてから美味しくいただきました。



フラワー アレンジメント

上手にできました！



夏のおやつ作り 七夕ゼリー



七夕行事では天の川をイメージしたブルーのゼリーと水ようかんを2層にした和菓子とグリンティーを作りました。見た目も涼しく喜ばれていました。

どら焼き ~クリーム添え~



ホットケーキを焼き、あんこを挟み、クリームをたっぷりつけて頂きました。

面会制限に関するお知らせ

鳥取県中部地区の新型コロナウイルス感染症患者定点観測において、患者報告数が注意レベルとなりましたので、下記の日程より全事業において部分的な面会制限を実施することとなりましたのでお知らせいたします。ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

【面会制限開始】7月25日(木)より

※事前に電話予約をお願いします

【面会に関する部分的な制限事項】

(面会時間) 面会時間は10分間とします
(面会人数) 面会人数は2名までとします
(飲食) 面会中の飲食はご遠慮ください

夏のメニュー紹介

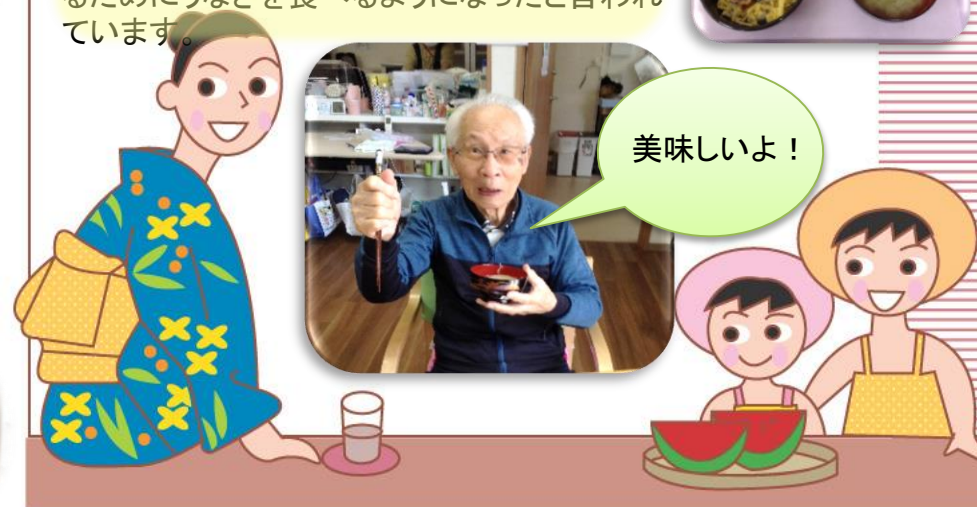


7月7日(七夕)七夕ソーメン

七夕は、中国から伝わった五節句の1つだそうです。小麦粉は毒を消すといった言い伝えから健康を願ってそうめんを食べるようになったそうです。

7月24日(土用の丑の日) うなぎ

日本では昔から、春・夏・秋・冬のそれぞれの「土用の丑の日」に体に良い「う」の付く食べ物を食べる習慣があるそうです。季節の変わり目は体調を崩しやすく、夏は特に食欲も落ちがちなので夏バテ予防やしっかり栄養をとるためにうなぎを食べるようになったと言われています。



9月の行事予定

敬老の日昼食
(9/17)
敬老会式典
(9/21)



毎日暑い日が続きますが、パリオリンピックでは日本選手の手沢山のメダルが獲得されています。振り返ってみると三年前の東京オリンピックはコロナ禍で大変な時期でした。そんな時を乗り越え、面会、外出と利用者様が体を動かしたり、笑顔で過ごす時間がもっと増えました。

編集後記

戸羽