

大森だより



R7. 5月号 No.129

お花見ドライブ



とっても綺麗でした★



桜の前で記念撮影♪

春といえばお花見・・・ということで 4/12～18 まで平筒沼公園にお花見ドライブに行ってきました！お天気には恵まれませんでした、晴れ間に満開の桜を楽しむことができました🌸
車内でもおしゃべりしたり、歌を歌ったりしてとっても賑やかなドライブとなりました♪
来年も楽しみにしてくださいね！

倒しちゃいやよ



裏返した紙コップの上にお手玉を次々と重ねていき、制限時間内にたくさん積み上げられた方の勝ちとなります！置き方を工夫しながら、次々と重ねていました☆

スポンジ落とし



穴の開いた箱の上に置かれたスポンジを、箱を動かすことで、穴の中に落としていきます！簡単なようでなかなか入らず、みなさん真剣な表情でした！！

今月の壁面 4月は、桜の木♪



4月は、桜の木です！お花紙で満開の桜が美しく表現されていますね♪利用者の皆様にも塗り絵などご協力いただきありがとうございました😊

今月のレシピ「牛肉の生姜醤油炒め」

- 【材料】・牛コマ肉(120g) ・玉ねぎ(1/2玉) ・生姜(10g)
・エリンギ(1パック)・赤ピーマン(1/4 個)・春雨(1 袋)
・油(小さじ1)・醤油(大さじ 1 弱)・みりん(小さじ1)
・塩コショウ(適量) ・水(大さじ2)

- 【作り方】
- ① すべての具材を食べやすい大きさに切る。(細めに切るのがおすすめ)春雨は記載通りに茹でておく。
 - ② フライパンに油をひき、牛小間としょうがを一緒に炒め、色が変わったら切った野菜をいれ、さらに炒める。
 - ③ ②にしょうゆ、みりん、塩コショウ、水をいれ、炒める。最後に茹でた春雨を入れ、軽く炒めたら完成です！