

大森だより



R7. 6月号 No.130



運動会



みなさん真剣です！

大森大運動会						
7	6	5	4	3	2	1
開	結	新	各	ラ	選	入
会	果	荷	種	ジ	手	場
宣	入	開	競	合	宣	行
言	場	引	技	戦	誓	進
表	引	き	校	校		



今年も大運動会の季節がやって参りました！今回は新たな競技も追加され、さらに盛りだくさんの内容となりました！紅組と白組に分かれて白熱した戦いが繰り広げられ、利用者の皆様の声援が響き渡る、大賑わいの運動会になりました☀

キャップはさみゲーム



洗濯ばさみでペットボトルのキャップをはさみ、大森の「大」の字に沿って置いていきます！どちらが先に置くことが出来るかを競いあいます！



競馬でGO！



紐を引っ張り、その先に付いた馬の人形を自分の足元まで引き寄せていきます☆みなさん勢いよく紐を巻いていき、接戦となっていました！！

今月の壁画

5月は、こいのぼり♪



5月は、こいのぼりです！利用者の皆様のご協力の甲斐あって、立派なこいのぼりを泳がせることができました✨
下には色とりどりのチューリップも並んでいますね🌷



今月のレシピ「さばの土佐漬け焼き」

【材料】・さば(2切れ) ・(A)白ネギ(20g)
・(A)しょうが(4g) ・(A)鰹節(小袋1パック)
・(A)濃口しょうゆ(小さじ1と1/2) ・(A)酢(小さじ1)
・(A)酒(小さじ1) ・(A)砂糖(小さじ)

【作り方】

- ① 白ネギ、しょうがはみじん切りにします。
- ② (A)の調味料と①を合わせ、サバを調味液に3時間～一晩漬けます。
- ③ ②を焼き色がついて火が通るまで焼いて完成です。