

大森だより



R7. 8月号 No.132

七夕制作



みなさんの願い事が

叶いますように…!

七夕制作では、短冊に願い事を記入していただきました！自分や家族の健康を願ったり、デイサービスに元気に通うこと、職員の願い事を代わりに書いてくださった方もいました(笑)みなさんの願い事が叶いますように…☆
また、みなさんに作っていただいたお花で、吹き流しも作成しました！今年も様々なキャラクターを作成しました♪ミニゲームも行い、大盛り上がりとなりました！

だんご作りゲーム



あんこ・ごま・ずんだの団子に見立てたものを、同じ色が3つ重なるように串に刺していき、相手よりも早く終えた方の勝ちになります！

ねらって!ねらって!



彦星と織姫が貼られた的に迎えてボールをぶつけていき、倒すと得点獲得になります☆みなさん真剣な表情で狙いを定めていました！

今月の壁面

7月は、金魚♪



7月は金魚です！ふたつの池の中で、金魚たちが気持ちよく泳いでいます☆皆さんには金魚や、まわりの夏の絵に色を塗っていただきました♪夏らしく爽やかですね☆

今月のレシピ「ナスのしょうが焼き」

【材料】・豚ローススライス(120g) ・ナス(90g)

・しょうが(10g) ・サラダ油(適量)

A { ・濃口醤油(大さじ1と少し) ・料理酒(小さじ2)
・みりん風調味料(小さじ2) ・砂糖(小さじ2)

【作り方】

- ① 豚肉とナスは食べやすい大きさに、生姜は千切りにする。
- ② フライパンにサラダ油をひき、豚肉と生姜を入れて炒める。豚肉に火が通ったら、ナスを入れて、しなっとするまでさらに炒める。
- ③ Aの調味料を入れ、軽く炒め煮をしたら、皿に盛りつけて完成！