

大森だより



R7. 10月号 No.134

敬老会



今年度の敬老会は、6年ぶりにボランティアの方々のご協力を得て、踊りや歌などをご披露いただきました！

素敵な演目に、手拍手も忘れ、前のめりになって夢中で見てしまいましたね(笑)

別日には職員によるフラダンスや盆踊りも見ていただきました！

これからも、大森デイで元気に楽しく過ごしていきましょうね☆

タオルタワー



制限時間内にタオルを高く重ねることが出来た方の勝ちです！綺麗に畳んで重ねる方や、土台をしっかりと固める方など、みなさんそれぞれの方法で挑戦していました☆

ボール取りゲーム



テープの付いたハンマーで、机の上に置かれたボールをくっつけて、隣のカゴに移していきます！どちらが多く移動させることが出来るかを競います☆

今月の壁画 9月は、とんぼ♪



9月は夕焼け空を飛ぶ、とんぼです！山も夕焼けに照らされて光り輝く姿を表現しています☆実は一匹だけ、反対方向を向いているとんぼがいたのですが、気づきましたか？

今月のレシピ「鶏の揚げおろし煮」

【材料】 ・鶏のからあげ(4個) ・大根(45g)
・みりん(大さじ1) ・薄口しょうゆ(大さじ1/2)
・赤唐辛子(少々) ・出汁(80ml)
・スリムネギ(少々)

【作り方】

- ① 大根をすりおろし、みりん・薄口しょうゆ・赤唐辛子・出汁で煮ます。
- ② 鶏のからあげを焼きます。(からあげは市販の物で良いです。)
- ③ ②に①をかけて、上に小口切りにしたスリムネギを散らしたら完成です！