

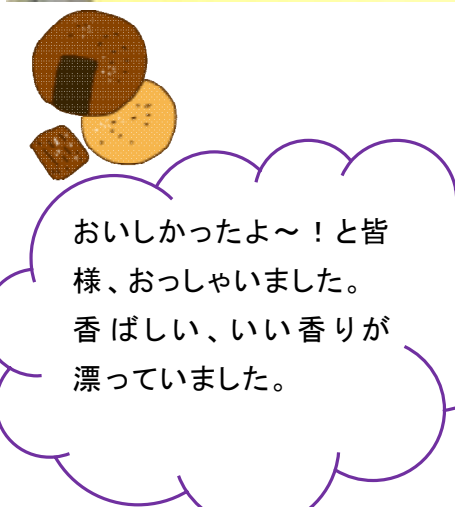
入所おやつ会



3月26日おやつ会でした。
今回は“ご飯チーズせんべい”を作られました。
皆様、調理作業を楽しんでいらっしゃいました。



つぶしたご飯をラップにはさみ、おせんべいの形にひろげておられます。



おいしかったよ〜！と皆様、おっしゃいました。
香ばしい、いい香りが漂っていました。

ひこばえだより

発行 医療法人社団やまを会
老人保健施設ひこばえ
<http://hikobae.main.jp>

〒731-3501
広島県山県郡安芸太田町大字加計 683-1
Tel (0826)25-0123
Fax (0826)25-0124

ひな祭り御膳

お品書き
ちらし寿司
八幡巻き
タラの芽の天ぷら
竹の子の煮物
ちりめん山椒
桜餅二種
つみれと桜の吸い物
いちご



おやつ
手作り白酒
ひなあられ



4月の行事予定



- 2日 お花見会
- 9日 誕生日会
 - 福本トシコ様(2日)
 - 河野武子様(3日)
 - 斉藤ウメノ様(6日)
 - 小島チエコ様(8日)
 - 栗栖ハルミ様(21日)
 - 滋野徳枝様(25日)



「ひこばえだより」にてお取り扱います個人情報について当施設の「個人情報保護規定」により、掲載の中止等、変更はいつでもお申し出頂きますので、お気軽に窓口までお知らせください。

DIY作業予定

第1週目～第4週目
刺し子・花ふきん・プリント
カレンダー・塗り絵
インテリアティッシュケース



編集後記

みなさん、こんにちは。日中はポカポカと春らしくなりました。今年の花粉は「例年より多め」と予報がありました。スギ花粉に対して反応が少ないうちに私にも症状が出ています。皆さんは、いかがでしょうか？
このまま、ヒノキ花粉も入って私の花粉症は、もうしばらく続きそうです。毎年の事ながら、折角の春が憂鬱です。



3月26日(日)に入所のおやつ会を行いました。今回は、「ご飯チーズせんべい」を各班に分かれて作りました。皆様、楽しそうに作業され、食べる時の表情も良く、美味しいと好評でした。

チーズ好きな方にはおススメの簡単おやつです。チーズの量はお好みで加減してください。チーズが苦手な方はチーズを入れなくても、ごま油の香ばしい香りがして、外は少しパリッと中はもっちり！ とても美味しいので、ぜひ作ってみてください♪

管理栄養士 石井愛子

ご飯チーズせんべいレシピ

- ① ボールに温かいご飯と片栗粉、粉チーズを入れ、濡らしたシャモジで粘りが出るまで混ぜます。
- ② ①をひとり分ずつラップに包み、丸く整えて手で薄く伸ばします。
- ③ 熱したフライパンに油をひいて、重ならないように並べてやきます。
- ④ ①を両面に塗り、こんがり焼いたらできあがりです。

材料

(5cmくらい、12枚程度)

- やわらかめに炊いたご飯 400g
- 片栗粉 大さじ2
- 粉チーズ 大さじ2
- ①(ごま油 小さじ1・醤油 小さじ1)