

# グランプリ受賞表彰式

# 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

「月刊デイ」主催第18回ぬり絵コンクールでグランプリを受賞された、栗栖勝三様。理事長よりトロフィーと表彰状を授与して頂きました。



## ひな祭り御膳



3月3日の昼食はひな祭り御膳でした。皆様に食材と彩りで春を感じていただきました。



## 入所おやつ会



可愛いのができたし  
美味しいよ～!



3月25日、おやつ会で  
姫巻きを作られました。  
次頁のレシピをご覧ください。

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



# 4月の行事予定

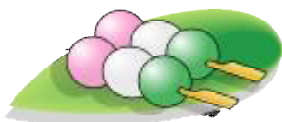
1日 誕生日会

河野 武子様(3日)

栗栖ハルミ様(21日)



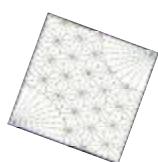
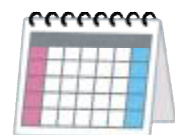
8日 お花見会



# デイケア作業予定

第1週目～第4週目

花ふきん・カレンダー・刺し子  
ぬり絵(コンクール 5月)



「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けますので、お気軽に窓口までお知らせください。

## 編集後記

みなさん、こんにちは。待ちに待った春は、花粉と黄砂に苦しんだり、冬に戻ったりと、まさに季節の変わり目で、体調を崩しがちですがみなさんは、大丈夫でしょうか？今年の冬は雪が多く、寒かったせいか、とても長く感じました。さあ、春がやってきました。心地よい日差しに気持ちも浮かれます。



## 姫巻き

材料：1人分

ホットケーキミックス 8g

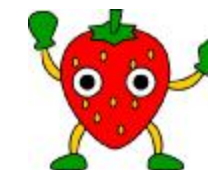
白玉粉(水4cc加えて) 2g

牛乳 5cc

イチゴ 小1コ

バナナ 輪切り2切れ

あんこ 20g



- ① ホットケーキミックスに白玉粉を加え、泡だて器で軽く混ぜたら牛乳を加え、ダマが無くなるまで混ぜる。
- ② ホットプレートは油をひいて温めておく。生地がトロツとなったら、スプーンを使って楕円形になるように薄く焼く。両面が焼けたらバットに移し、しっとりするようにラップをふんわりかけて冷ましておく。
- ③ ラップの上にあんこを置き、そのラップであんこを軽くにぎって山なりに整え、輪切りのバナナを2枚側面に添えてラップで軽くおしつける。
- ④ 冷めた生地でラップを使ってしっかりあんこを包む。(着物を着せる感覚で！)
- ⑤ イチゴを乗せて完成！！



管理栄養士 田島 冴香