

♪♪♪ 入所おやつ会 ♪♪♪

3月13日、おやつ会で
フレンチトーストを作られました。
皆様、楽しそうに調理
をされていました。



皆様、おいしそうに食
べていらっしゃいました！
いい匂いが漂って
いました～♪

次頁にレシピがあります。
ぜひ、作ってみてください。



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
露の臺と
タラの芽の天ぷら
きんかんの甘煮
きのこの吸物
いちご・ミニ桜餅



おやつ
手作り白酒
ひなあられ



4月の行事予定

5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)
 古田トクヨ様(10日)
 野田 保夫様(17日)
 栗栖ハルミ様(21日)
 上野マサエ様(28日)



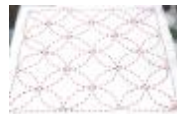
24日 お花見会



デイケア作業予定

第1週目～第4週目

花ふきん・刺し子
 お菓子入れ・カレンダー作り
 ぬり絵



「ひこばえだより」にてお取り扱います個人情報は「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。

編集後記
 みなさん、こんにちは。やっと春が来ました。暖かいと思えば、翌日は冷え込んだり…みなさんは体調を崩されませんか？
 花粉症も今が本番ですが、勇気を出して外に出かけようと思いません。庭の小さな畑に今年は何を植えようかな？なんてワクワクしながら！
 その前に庭の手入れをしなければ…



入所おやつ会『フレンチトースト』

3月13日(日)、入所おやつ会を行いました。

今回は、甘くて軟らかく食べやすいフレンチトーストを入所者様と作りしました。

混ぜたり、焼いたり、ひっくり返したりと皆様積極的に行われ、特に男性の利用者様が熱心に行っておられたのが印象的でした。高齢の方には、あまり馴染みがないメニューかと思いましたが、皆様、「美味しい」「軟らかいね」と喜ばれ、全員完食されていました。

フレンチトーストの作り方

材料(4人分)

食パン2枚 牛乳150ml 砂糖30g 卵2個 バター10g

- ① 食パンを4つ切りにしておきます。
- ② 牛乳、砂糖、卵をボウルに入れ、よく混ぜ、卵液を作ります。
- ③ 切っておいた食パンを卵液に片面ずつ、中までしっかり浸します。
- ④ 弱火～中火で温めたフライパンにバターを溶かし、浸した食パンを片面ずつ焼き目がつくように焼いたら完成です。
- ⑤ お好みにココアパウダーやシナモンをふっても美味しいですよ。

今回、利用者様にはココアパウダーをふって食べていただきました。

管理栄養士 石井愛子