

青い宙から

デイサービス青い宙便り 平成26年11月1日発行 発行者 (株)ベイシス デイサービス青い宙 発行責任者 石田 京子 http://www.aoisora-ds.jp

平成26年11月号(第1号)



デイサービス青い宙は、本年6月に開設し、はや5ヶ月が経ちました。不十分なことも多く、ご迷惑を お掛けしていることと思いますが、皆様と和気あいあいをモットーに日々を過ごして参りました。 必要とされる介護の度合いは十人十色。趣味も好みも歩まれてきた人生も、百人百様。 青い宙では、ご利用者様ご自身で選んでいただけるプログラムづくりに取り組んでおります。これからも、 皆様のお気持ちにそえるように努めてまいりたいと思います。今後とも、宜しくお願いします。

ポイントを貯めて商品をゲットしましょう!!

楽しみと意欲向上を目的にポイントカードを作っています。 家事作業や庭仕事を手伝っていただくとポイントが付きます。 ポイント数に応じて、手作り小物と交換していただけます。

商品例

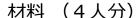






~ 柿なます ~

柿には、ビタミンA・Cが多く含まれており、"柿が赤くなると医者が青くなる" と言われる程、柿は健康食材として優れた効果を発揮します。



生柿 大 1ケ

きゅうり 2本

大根 200g

調味料

酢 大さじ 2~3砂糖 大さじ 2

塩 少々

唐辛子 お好みで

作り方

- ① 柿は種を取り除き細切りにする。
- ② きゅうりも細切りにする。
- ③ 大根も細切りにする。
- ④ ②③にうす塩をしてしんなりさせる。
- ⑤ 調味料を合わせて、その中に①②③を 軽く絞って入れる。
- ⑥ 柿が崩れないようにざっくりと混ぜ、器に中盛りにする。











30~40分と短い時間でしたが、近くの堤防から釣り糸を 垂らしました。雰囲気だけでも味わっていただきたいと思ってい ましたが、小さなハゼが数匹も釣れました!!



