



青い宙から

令和2年12月号（第74号）

デイサービス青い宙便り
令和2年12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>



今年も早いもので12月を迎え、寒さがひとしお身に染まる頃となりましたが、皆様におかれましては、お変わりございませんでしょうか？

12月7日は、24節気の内の「大雪」と言って、冬至までの期間のことを指しているそうです。

山岳だけでなく、平野にも降雪があるということから「大雪」と言われるそうです。風邪を引きやすく、体調も崩しやすい時期ですので、お身体には十分お気をつけ下さいね(^^)/

今年は、スタッフの家で採れた柿を頂き、つるし柿や合わせ柿にして皆さんに食べて頂きました。つるし柿は、「縁起物」としてお正月飾りにも使われていたそうで、懐かしい味に、皆さんとても喜んで下さいました。



青宙レストラン



じゃがいもとエリンギ、ミートボールのトマトシチュー

大きめに切ったじゃがいもとエリンギが、ミートボールに負けない存在感!!



青い宙の畑で採れたトマトを使って、作ってみました。

寒い時期にぴったりのシチューで、ご利用者様も「美味しい～！」

と大好評でした。(*^々^)v

材料 (3~4人分)

- じゃがいも
- エリンギ
- 玉ねぎ
- 小麦粉
- オリーブ油
- A) • ベーコン B) • トマトの水煮(400g)
- 玉ねぎ
- 塩
- こしょう
- おろしにんにく
- ソース
- 水
- 砂糖

作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて大きめの一口大に切り、水にさらして水気を切る。エリンギは、斜め2cm幅に切る。玉ねぎは、大きめのくし形に切り、長さを半分にする。
- ② Aのベーコンと玉ねぎはみじん切りにしてボウルに入れ、ひき肉と残りのAを加えてよく混ぜ、12等分にして丸める。小麦粉大さじ1を全体にまぶす。
- ③ フライパンにオリーブ油小さじ2を入れて中火にかけ、2を並べ入れ、焼き色を付ける。
- ④ Bと1を加え、煮立ったらふたをして20分ほど煮る。



【思い叶え隊】出動!!

日々の生活の活性化と目標に合わせた屋外活動の取り組み

お一人お一人のご希望をお伺いすると共に、ケアプランに沿った機能訓練の一助とさせていただいております。

A・H様の思い 「ドライブに連れて行ってほしいな～!!」



今回の思い叶え隊のテーマは「ドライブに行きたいな～」ということで、玉野市の深山公園までドライブしてきました(^^♪紅葉が始まる山々や木々を眺め、秋の気配を感じながら季節を楽しむ事ができました。多くの家族連れの方が来ておられ、一緒に鴨に餌やりを楽しむ事ができました。外気浴もでき、気分転換や屋外での実用歩行の良い機会になったと思います(*^*)v

12月のイベント

- ・お誕生会
12月11日（金）
- ・クリスマス会
12月24日（木）



デイサービス青い宿 概要



青い宿ってどんな所？
私に合うかしら？
職員はどんな人たち？

サービス提供時間	8:30 ~ 16:40 / 9:30~15:45
休業日	日曜・年末年始(12月30日～1月3日)
電話番号	086-277-4447

1日体験利用大歓迎♪
お食事＆コーヒー付 500円