

食欲の秋！食べて、食べて、作って食べて…

グリーンヒル淳風では毎月、手作りおやつをご利用者の皆様と作り、食べていただく機会を設けています。女性陣は毎回「まかせとき〜！」と、張り切って作業して下さるのはもちろん、男性陣も楽しみながら参加して下さっています。



薄く、薄く…



皮むきも簡単よ！



力仕事は任せなさい！



卵を塗って…

この秋にはスイートポテト、クッキー、干し柿を作りました。形はイマイチ？でも、わいわい言い合いながら作るおやつの味は格別のように、「お店出す??」との話が盛り上がる程でした。次のおやつは何になるのでしょうか？皆さん楽しみにしておいて下さいね！！



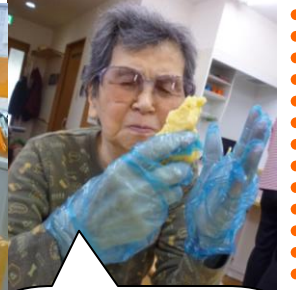
干し柿、出来るんかいな？



芋を潰して・・・美味しくな〜れ！



こんなんかな？



秋の作品展に参加しました！



恒例のケアハウスの文化祭にデイサービスも参加しました。出品作品はどれも


| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|------|---|---|---|---|---|---|-----|
| 空き情報 | 2 | 0 | 5 | 2 | 1 | 1 | お休み |

素晴らしい出来栄でした。来年に向けて、すでに新しい作品作りがスタートしています。この1年でどんな素敵な作品を作る事が出来るのか、今から楽しみです♪

皆さん、また頑張ってくださいませ！！



12月の献立

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|---|---|--|--|--|---|
| 1 ご飯 牛のすき煮風 小松菜の真砂和え キャベツの味噌汁 みかん | 2 ご飯 鯨の若狭焼き 南瓜の含め煮 法蓮草の辛子和え 具沢山汁 | 3 ご飯 カレイの唐揚げ 煮物 茶碗蒸し 白桃缶 | 4 ご飯 特製ミートローフ風 小松菜のじゃこ炒め 手作りごま豆腐 なめこの味噌汁 | 5 おにぎり(ふりかけ) エビ天うどん キャベツとささみの ハチミツ梅和え みかん | 6 ご飯 チンジャオロース 豆腐のカニあんかけ 蕪の生酢 味噌汁 |
| 8 ご飯 特製ハンバーグステーキ 大根と平天の炒め煮 胡瓜のごま酢 青梗菜の味噌汁 | 9 ご飯 鶏肉の香り焼き 辛子酢味噌和え 春菊の清汁 蕪の浅漬け | 10 ご飯 カツとし 大根の葛あんかけ うまい菜のピーナッツ和え 豆腐の味噌汁 | 11 寄せ鍋 | 12 寄せ鍋 | 13 寄せ鍋 |
| 15 ご飯 一人鍋 連根とピーマンの金平 フルーツカクテル | 16 おにぎり 味噌ラーメン ミニ海老チリ リンゴ | 17 ご飯 鶏ひきの和風焼き 奈良のっぺ 奈良郷土料理 胡瓜の甘酢和え キャベツの味噌汁 | 18 ご飯 おでんバイキング 白菜の練りごま和え ちりめん山椒 | 19 駅弁 松江駅 | 20 ご飯 チキンクリおにぎり キャベツのサラダ 野沢菜漬 キウイ・黄桃缶 |
| 22 ご飯 特製肉団子の甘辛煮 南瓜の含め煮 キャベツのハチミツ梅和え 豆腐の味噌汁 | 23 散らし寿司 田楽 茶碗蒸し 黄桃缶 | 24 ご飯 牛肉の和風炒め 黒豆がんもの煮物 胡瓜のごま酢和え アサリの味噌汁 | 25 クリスマスピラフ 海老フライと スパイシー焼きチキン 大根のスープ・サラダ フルーツカクテル | 26 ご飯 鱈の揚げ物 高野の煮物 小松菜のピーナッツ和え キャベツの味噌汁 | 27 特製ピビンパ さつま芋の煮物 キャベツの香味和え 玉葱と若布の味噌汁 |
| 29 ご飯 焼き肉風 絹揚げの煮物 胡瓜の土佐酢 うまい菜の味噌汁 | 30 休み | 31 休み | | |  |

