



今年も作りました。金山寺味噌(3回目です(笑))白瓜のある時期にしか作れません。白瓜と茄子を大きめのざく切りにして、しょうがも薄切りにして塩もみをし、水気を出します。麴菌をみんなで一緒にバラバラにして野菜を加えて、**美味しくな〜れ**と願いながら、桶に入れて約1週間〜2週間位で美味しく出来上がりです。
みんなで楽しく作りましたよ〜



いつものおやつ作り。今回はホットケーキミックスを使ってホットプレートで焼いて、あんこフルーツをそれぞれ盛り付けて…みんなでワイワイ言いながら美味しそうなフルーツどら焼きを作りました。皆様甘いものには目がないのであつという間にお腹の中に…大好評でした。コグニサイズもがんばってますよ〜。音楽に合わせて風船やうちわなどを使ってしっかり運動します。「これでええんか、チョット疲れてきたな」と言いながらみんなで頑張っています!!



日常生活



・・・7月の予定・・・

流しソーメン・中庭ランチ・回想法
ドライブ・カラオケ・夏祭り等々…

・・・お知らせ・・・

入所申し込み・相談随時受け付けております!

TEL [073-479-5566](tel:073-479-5566)

担当：山東(さんどう)まで

