

小規模デイサービス なかはな 今月のなかはなさん

令和4年
6月号



先日お弁当を買ったら
懐かしいお茶が
一緒についてきました。



利用者様の庭に咲いている花を
持って来て頂きました。

スズランの花言葉は
再び幸せが訪れる
コデマリの花言葉は
優雅、上品



折り紙であじさいを作っています。
できた作品は、ひとつの株のあじさいにして
壁に見とりつけ、季節を感じるよう作製中です。



なかはなに来て頂いている利用者様の中に、ふたりの茶道の先生がいらっしゃいます。
今日は、そのおひとりの方に抹茶を点てて頂きました。シャカシャカと軽快に茶筌を振る
音に、いつもと違う気持ちでおやつのお時間白濁ごされているようでした。

お菓子はスタッフの手作りのハッ橋、とても簡単に作れますので、ご紹介したいと思います。

- | 作りやすい分量 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--|---|-----------------------------------|---|--|
| 小麦粉 50g
砂糖 30g
水 150cc
きなこ 適量
シナモン 好きだけ | レンジができる器に
小麦粉と砂糖を
入れ、木杓でかき
混ぜるのを
2~3回くり返す
ます。 | 600wで3~4分
途中開けて取り出し
ゴムベラなどで
混ぜるのを
2~3回くり返す
ます。 | 透き通る色に
変われば
生地のできあがり
です。 | きな粉やシモン
を生地がくっつかない
位にふり出し
生地をとり出し
のせます。 | めんぼうで
生地をのばし
おろしのかたに切り
あんこの中に入れて
生地だけ取り出し
て食べるのもおいしいです。 |