

小規模デイサービス

なかはな

令和6年6月発行

今回のなかはなさん



鳥羽青峰山で
葉を摘み取ってきました
重箱につめて祭りの日に配りました。

いばら饅頭を利用者さんと作りました。
いばら饅頭の鬼い出詰を、利用者Rさんにお伺いしました。6月28日の朝熊山の祭りのお供えのために饅頭を作りました。子供じぶん祭りの前日に畠の周りに植えてある柏の葉をちぎりに行ってな。
親は、大きいこしき(蒸し器)を用意してたくさんの饅頭をこしらえました。本家の私の家は、親戚の分もこしらえてお開きしました。



なかはな菜園で収穫した“さやえんどう”
をおみそ汁に入れて作りました。
“さやえんどう”的香りがよく出ていました。
この日は、メインがにしんのかば焼きの
献立でした。

スタッフの楽しみごと
梅干しのブルーベリー漬けが売っていました。初めてみかけた
ので買ってみました。味は普段食べる梅干しとあまり変わりは
なかったですが、色が濃く鮮やかでした。今年の梅干し作りは
ブルーベリーを入れてみようと思いました。

