



桜餅作り

先週は花見を楽しみました。でもやはり見るだけでは寂しいお花見!今週は食べる楽しみを取り入れてみました。作り方は簡単♪もち米とお米を2...1。それにお砂糖大さじ2杯、お塩小さじ1杯、お水はお米を炊く時と同じ分量を入れます。食紅をちょこっと加えスイッチオン。とってもきれいな桜色のお餅が完成です。少し餅をついてからラップに広げあんこを入れてラップごとぎゅつとにぎると完成です♡皆さんの笑顔が最高ですねぇ出来立ての桜餅は柔らかくて美味しいです♪あつという間に完食されていました。やはり花より団子でしょうか? (♪)

(介護職員 坂田典子)



行事予定

□ 端午の節句レクリエーション 4日(火) 5日(水)

※新型コロナウイルス感染拡大に伴い、訪問美容含め、ボランティアの受け入れを中止しています。皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご協力、ご理解のほどよろしくお願い致します。

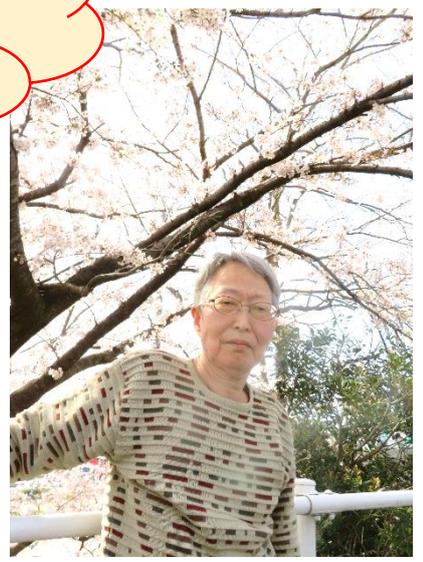
ご利用者の皆様には、引き続きご自宅での検温・マスクの着用を宜しくお願い致します。



PHOTO Memory



写真撮影の時のみ、マスク外させて頂きました。



編集後記

だんだんと日中も暖かいと感じる日が増えてきましたね。清華苑の桜も見事に咲いており、4月は苑庭を散歩し、皆さんにご覧になって頂けました。兵庫県では、緊急事態宣言も出ており、新型コロナウイルス感染者も急増しています。引き続き、感染症対策に努めていきますので、体調不良等みられた際には、ご相談頂くようよろしくお願い致します。
(生活相談員 小藪美里)

