



エスポワール岬 通信

2022年9月



入所



8/17に今年も納涼祭を行いました。2階では、皆様童心に戻られたような笑顔で**ヨーヨー釣り**や**紐クジ**を楽しまれました。

来年こそはコロナウイルスも落ち着き、ご家族の皆様も納涼祭に参加できる事を心から願います。



栄養課 ~7・8月手作りおやつ~

7月には小倉アイスを手作りおやつで提供しました。

やはり暑い日にはアイスに限ります☺

8月にはバナナパウンドケーキを手作りおやつで提供しました☺

バナナでしっとり焼きあがりました。

両日とも皆さんに好評でした☺



小倉アイス

バナナパウンドケーキ



~事務課よりご連絡~

後期高齢者医療保険証ですが、今年は**10月にも更新**があります。

9月中に市町村より郵送されますのでご確認していただき、施設へご提示お願い致します。

通所

ところてんを作ろう!

作り方 (3人分)

1. 水500mlを鍋に入れ「ところてんのもと」1袋(4g)を加えます。
2. 火にかけかき混ぜながら煮溶かします。沸騰したら吹きこぼれない程度に火を弱めさらに3~4分沸騰を続けます。
3. 平らな四角い容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
4. ところてん突きで突き出し、ゴマ、刻みのり、三杯酢をかけ、からしを添えてお召し上がりください。

◎水7000mlにところてんのもと14袋(56g)を煮溶かして作りました。



7/22にところてんづくりをしました。天突きから押し出すのにもとても苦労しました。黒蜜にきな粉の方や、醤油に青のりやすりごまをのせて召し上がられる方も居ました。とても美味しかった♡です。



8/24に夏祭りを開催しました。魚釣りでは30秒間に何匹釣れたか競いました。

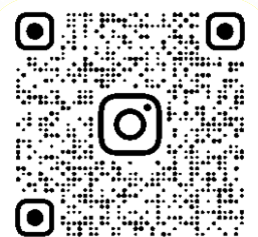
屋台には、焼きそば・タコ焼き・ラムネ・チョコバナナ・アイス等お好みで選んで召し上がられました。

職員によるお神輿は迫力に、皆様驚き喜んでいました。



フォローお願いします(*^^*)

Instagram
随時更新中♪



ESP.MISAKI

