

院長先生のプログラム (夏の遠足)

7月5日(水)
院長プログラム



夏の遠足に行ってきました!!

行先は美濃太田。メンバーは10名の参加がありました。

去年新築移転された中部国際医療センターを見学後、メンバーのリクエストのブロンコビリーで昼食をとりました。右の写真は写真を撮り忘れてうっかり一口食べてしまったスタッフ注文のハンバーグです(笑)

食後はMEGA ドン・キホーテ UNY 美濃加茂店にてフリータイム。買い物やウィンドウショッピング、飲食店でお茶をされるなど、各々楽しんで過ごされたようです。

事前の予報では雨も心配されましたが、帰ってくるまで傘を使うようなこともなく、楽しい遠足となりました。

畑の野菜が
元気に育っています!!



畑の野菜がすくすくと育って、収穫できるようになりました!!

今年植えたのはかぼちゃ、きゅうり、ピーマン、パプリカ、トマト、バジル、なす。それに種がこぼれた赤しそ、えごま、百日草も一緒に育って、賑やかで彩豊かな畑になりました。サルや鳥の被害もありましたが、それなりの収穫が出来て一安心です。

収穫した野菜は調理プログラムで使ったり、味噌汁にして給食時に一緒に食べています。

取れたての野菜は瑞々しくて本当においしいですね♪

みんなで作ったうまいもんギャラリー♪



7月4日(火)

『ミニクッキング』

夏らしいドリンクを作ろう!! ということで、“赤しそジュース”と“しょうがシロップ”を作りました。しょうがシロップは炭酸で割って自家製ジンジャーエールとして頂きました。どちらも飲むと体にスーッと染み渡るようで、夏バテ気味の体を元気にしてくれます。



7月14日(金)

『クッキング』

デイケアの畑で収穫できたトマト、ナス、パプリカを使って、夏野菜カレーを作りました。あえて肉は入れませんでした。たっぷりの野菜でとっても美味しいカレーが出来ました。みなさんにも大好評!!

ローストチキンとコールスローサラダも、余ることなく綺麗に完食されました。



7月19日(水)

『ベーカリーかがやき』

今月はメロンパンを作りました。ふわふわのパン生地にカリカリのクッキー生地を乗せ、こんがり焼き上げました♪

「市販のメロンパンの5倍美味しい!!」と嬉しい感想を頂きました。

ありがとうございます!!



6月に仕込んだ梅シロップと梅漬けが完成しました!!

梅シロップは梅の実ごと煮て、実は甘露煮のようにしました。シロップは薄めて梅ジュースに。あっという間になくなりました☆

名画「真珠の耳飾りの少女」をイメージしたちぎり絵を制作しました。

少女の部分は古雑誌を、背景には新聞紙を使用しました。

和紙や折り紙とはまた違い、雑誌と新聞紙の質感のコントラストが面白い、とても素敵な作品が出来ました!!

