

ひだまい通信B棟

令和2年11月末日発

HAPPY BIRTHDAY



私の父は35歳、母は38歳で若くして亡くなり、その分私は長生き出来ました！



息子さんご夫婦からです。



ひだまりからです。



息子さん家族からのお祝いメッセージを代読しています！





ひだまりからの
のしプレゼント
はサンダルで
す・・・♡



お誕生会風景です♡



ケーキ作り頑張りました！

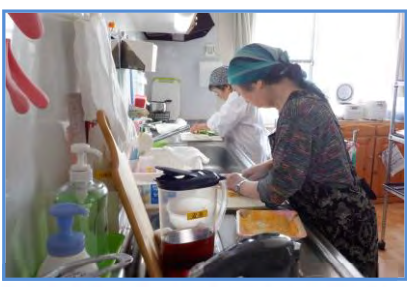


とても お天気良かったので、歩ける方を対象に希望を取り急遽神居古潭まで行くことにしました！
コロナで外出制限の中、皆さん気分転換が必要で人混みの少ない場所を選んで外出をしてきました。10/27

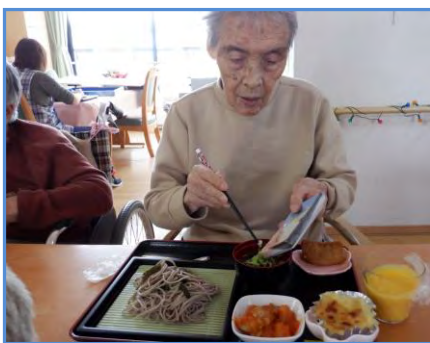
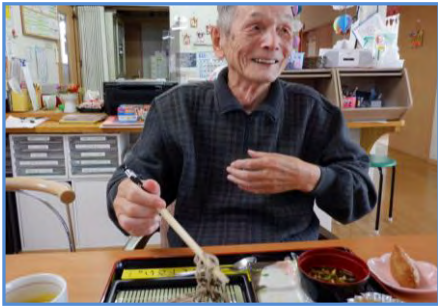
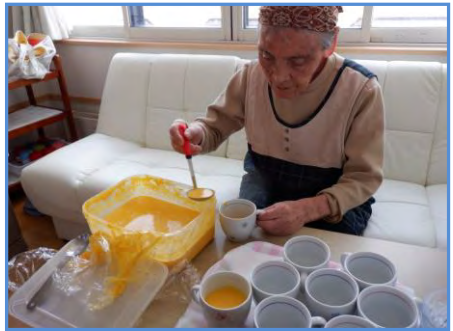
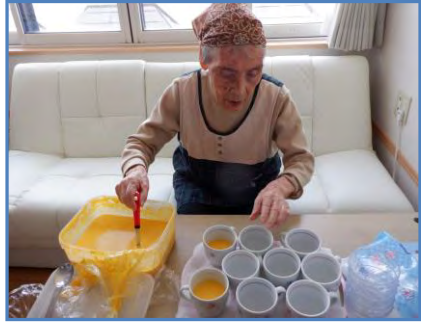


調理実習

11月11日(水)は調理の日です。
 今回は、自分達の好きなメニューを考えて
 拵えました。「ざるそば・チーズポテト・人参
 スープ・手羽先のケチャップ煮・いなり寿
 司」でした。KさんとMさんの写真が写って
 いない事が発覚しました。
 ごめんなさい



調理風景です！



毎日色々なことを取り入れて体を動かす機会を作り楽しんでいます！



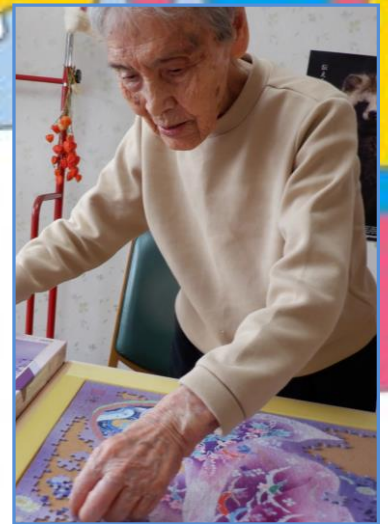
《大型ジェンカ & 蛙の口にキャッチ》 ゲーム



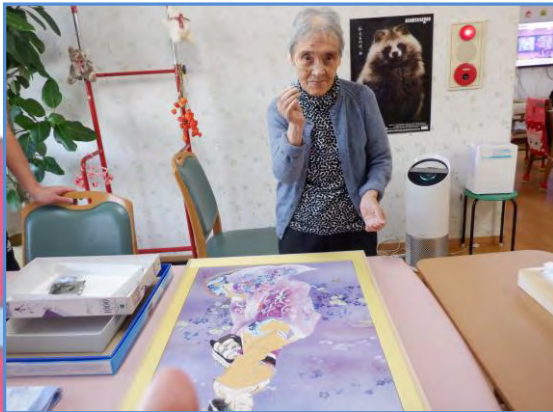
ユーチューブ動画を見ながら棒体操中！



パズルが得意なMさん、今回1000ピースに挑戦しています。11/15完成です！ただただ凄い～。



最後の1ピースです！



完成！



時々手作りおやつを揃えています♡



* 調理実習で好評でしたのでレシピ載せました！お試しください。

材料	ジャガイモ	400g
	砂糖	大さじ2と1/2
	バター	20g
	牛乳	大さじ2
	塩	少々
	ピザ用チーズ(細かい)	30g
	硬めのアルミカップ	4枚

チーズポテト焼き



- ① ジャガイモは皮を剥き、水気をきって潰しマッシュポテトにする。
- ② ↑①に砂糖・バター・チーズ・牛乳・塩を入れよく混ぜる。
- ③ アルミカップに2を入れその上にピザ用のチーズをのせてオーブン又はトースターで15分前後焼く。→完成