

あおやま通信



皆さま、気候の変動が激しい状態が続いておりますが、体調の方はいかがでしょうか。

3/3はひなまつり。ということでひな人形を飾らせていただきました。

こちらは2階にて飾っていた物と一緒に撮られた方の写真です。

こういった飾りを見ると、入所者様からは「もう春じゃね」「桜きれいに咲くかね?」という話が出てきます。きれいな桜とも一緒に写真を撮りたいです。



ぬけるものなら
ぬいてみな!!



今年の大根は大きいのお～

2/21 中庭で大根掘り
皆さま楽しそうに力強く参加されました。



栄養科便り

寒さも和らぎ過ごしやすい季節となりました。
本施設では2月21日に中庭で職員や利用者様方が収穫したミニ大根を3月2日に「麻婆大根」として調理し、提供しました。また、別の日に余った大根葉を使ってふりかけにしました。

大根は一年中食べることができますが、旬は12月から2月の冬とされています。旬の大根は甘みと水分がしっかりあり、実も引き締まっています。冬の大根は繊維が柔らかいため味がしみこみやすく、煮崩れもしにくいため、おでんや煮込み料理に向いています。収穫した大根は柔らかく、甘みがあり利用者様に好評でした。

管理栄養士 吉田 愛



通信担当 支援相談員：中本 昌志/望月 貴一



寒さも和らぎ過ごしやすい季節となりました。
本施設では2月21日に中庭で職員や利用者様方が収穫した