2020年10月号Vol.25

レストランティサービスなな

ニュースレター



発行: 株式会社食べるネット レストランデイサービスなな 〒572-0834 寝屋川市昭栄町 15番 13-101号

TEL & FAX 072-813-8636 e-Mail info@taberunet.co.jp

URL http://www.taberunet.co.ip/



長寿を祝う会



ひばダンス





オカリナの優しい音色に包まれて

音楽グループ「ジャスミン」のお二人をお招きして、音楽でご長寿をお祝いしました。

オカリナ、樹音、鳥笛など、珍しい楽器の音色で 心癒されるひと時でした。

全世界がコロナウイルス感染拡大の影響を受け 不安な日々が続いています。利用者の方々に、少し でも明るい気持ちになっていただきたいと、願いを 込めて「長寿を祝う会」を開催しました。

職員の工夫を凝らした演技に、利用者の皆さんから拍手喝采が巻き起こりました。これからも笑顔で 過していきましょう。

ななクッキング

美味しい食事は、人を幸せにしてくれます。 食事を囲んで、笑顔溢れるひと時を





お祝い献立

長寿を祝う会、お誕生日会と お祝いが続いて、皆さんニコニコ笑顔(^^)! 盛り付けにこだわった、現代風ハレの日の 料理を、心をこめて作りました。

おやつは 可愛いお団子







レクリエーション

夏祭り 〜暑さに負けず __ コロナにも負けず〜

マスク姿で 頑張ってます



ノンアルコール ビールで乾杯!



食事中はアクリルパネルで、感染 予防をしています。声が聞き取り 難いと利用者様には不評ですが、 がまん!がまん!



童心に帰って、魚釣り、一円玉 落とし、輪投げを楽しみました。

季節の移ろいを感じて

手先を使ったレクリエーションを 機能訓練として行っています。 みんなで知恵を出し合って完成した 作品は、華やかで温もりを感じます。





壁一面に咲いたひまわりの花

色とりどりぶどうが美味しそう



トイレットペーパーを使って 紙漉きに挑戦しました。 お月見に合わせて「月とうさぎ」

デイで人気のメニュー紹介

お達者メニューレシヒ

材料が熱いうちに 南蛮だれに漬けてね

鮭の南蛮漬け



<材料4人分>

鮭………4 切れ 塩・胡椒……少量 小麦粉……小さじ2 サラダ油……大さじ1

たまねぎ………40g 赤パプリカ……40g 黄パプリカ……40g

ごま油……小さじ1

- ① 鮭は食べやすく切り、塩、胡椒をふり 小麦粉をつける。
- ② たまねぎ、パプリカは角切りにする。
- ③ Aを混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンに油を熱し、鮭をこんがりと焼く。パプリカは熱湯をかける。
- ⑤ 鮭と野菜をAのたれに漬ける。
- *人参、きゅうり、白ねぎなど、色々な野菜をたっぷり使って作りましょう。
 *鮭の代りに鶏肉を使っても OK。