

栄養士のお話

鶏むね肉を使った簡単な料理をご紹介します

① 鍋に鶏むね肉1枚(約350g)と、かぶるくらいの水を入れ、20分程茹でた後冷ましておく。

② 別鍋にタレの材料(しょうゆ大さじ3、酒・みりん各大さじ2、砂糖・はちみつ各大さじ1、生姜・にんにくすりおろして各大さじ1)

③ ①の鶏むね肉を1cm幅のそぎ切りにし、②と一緒にジッパー付き袋に入れ、空気を抜いて封をする。

④ 半日〜1日あげば食べ頃になります。

そのまま冷凍保存することもできます。味がしみて美味しい鶏むねチャーシュー風を是非おためし下さい。



今月のニュース

「おかげさまで」

「班編成決まったのですか？期待しています！」 「毎日暑い中本当にご苦勞様です。倒れない様に気を付けてね！」 「雨ひどいわね〜風邪ひかないでね〜」 「こんな寒い中〜大丈夫？暖かくして下さいね〜心配だわ〜」
ここでは書ききれない程の優しい暖かいお言葉は、全て利用者様ご家族から頂いた物です。どんな事があったても今日まで来れたのは、皆様のそのお言葉を何度も思い出し、私の力に変えられたからこそです。
私にまで沢山の愛をありがとうございます。

皆様の大切な日々の1ページの脇役として、私に何か出来る事があったら…
有り難き幸せです。

本年度もどうぞよろしくお願い申し上げます。

次回は杉山恵美職員です

鈴木 玲奈



7月の予定

精神科

かぜ班(13日)・なぎさ班(27日)

内科14日

かぜ班・なぎさ班

藤の実

学園だより 2020年7月号





うみ班・ほし班・ 歩行グループ・つき班編！

～小旅行



あいにくの雨でしたか
元気に歩きました！



歩いた後のアイスは格別だ★



何にしようかな。。。



来月号はかせ班・そら班・なぎさ班・
にし班編です！お楽しみに！

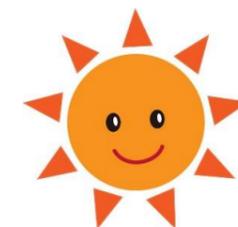
～作業工賃支払い～

6/18は工賃支給日でした！！



皆さま1年間作業
お疲れさまでし
た！

日除けを設置しました！！



7月になり日差しも強くなってきたので娯
楽室に日除けを新しく設置しました！
暑い夏を乗り越えましょう！