



医療法人 十全会 聖明病院

# 聖明デイケア通信

2021年1月4日発行 第32号



明けましておめでとうございます。本年も聖明デイケアをよろしくお願いいたします。

昨年は新型コロナウイルスが猛威を振るい、2020年の漢字が「密」になるなど大きな爪痕を残しています。新しい年になった現在もまだ予断は許されない状態にあるので、きちんと手洗いうがいをし、みんなで楽しい新年を過ごしましょう！



## クリスマス会

12月24日のクリスマスイブにクリスマス会を開催しました。クリスマスクイズを行ったほか、希望者を募ってそれぞれに手品を披露してもらいました！物が瞬間移動したり、予言的中させたり、スプーンを曲げたり…！皆さん上手に手品を披露していて、タネも仕掛けも見抜けませんでした！会の締めは利用者さん達でハンドベルの演奏。1か月前からコツコツと練習してくれていたハンドベルの演奏はとっても綺麗な音色で素敵でした♪



突然ですがここで…

## クリスマスクイズ

クリスマス会で出題した問題です。本紙を読んでいる皆さんもぜひ挑戦してみてください！

1. サンタクロースのソリをひいているトナカイは全部で9頭ですが、有名なクリスマスソング「赤鼻のトナカイ」の名前は何か？

1. ダッシャー
2. キューピッド
3. ルドルフ



2. クリスマスツリーのトップに飾る星のことを何というでしょう？

1. ベツレヘムの星
2. アダムスの星
3. キョジンの星



答えは裏面へ→

## 園芸

新しいデイケア棟が出来たので、新しいお花を用意しました。パンジー、ピオラ、スミレ、シクラメンの4種類が仲間入り！デイケア周りが鮮やかになり、これから来る春が楽しみになりました♪



パンジー

ピオラ

シクラメン

パンジーとピオラはとても似ている花ですが、一般的に、花の大きい品種を「パンジー」、花の小さい品種を「ピオラ」と呼んでいるそうです！



## 手作り伊達巻

おせち料理には欠かせない伊達巻。自宅でも簡単に作れることを知っていましたか？今回はデイケアの料理プログラムを担当して頂いている講師の先生から教えていただいた伊達巻のレシピを紹介します！

### 〈材料〉（6人分）

- ・たまご 3個
- ・白はんぺん 80グラム
- ・砂糖 大さじ3
- ・みりん 大さじ1/2
- ・だし汁 大さじ2
- ・塩 少々
- ・すだれ（ラップでも代用可）

### 〈作り方〉

- ①白はんぺんをちぎりながらフードプロセッサーまたはミキサーに入れかき混ぜる。調味料と卵を1つずつ入れ、なめらかな生地になるまでかき混ぜる。（フードプロセッサーがなければすり鉢でもOK）
- ②フライパンを温め、サラダ油を引いておく。
- ③生地を流し、フタをして弱火でじっくりと焼く。表面が乾いて焼き色が付いたらひっくり返し、上から軽く抑え、焼き色がつくまで焼く。
- ④焼きあがったら、すだれに移し手前からお寿司の要領で巻いて、冷めたら完成！

### デイケアでも作りました！



弱火でじっくり焼くと表面はふっくらと！



すだれがないためラップで代用しました。



綺麗な焼き色で完成！ふわふわで美味しかったです♪