



医療法人 十全会 聖明病院

聖明デイケア通信

2021年2月1日発行 第33号



カレンダー作り～新聞ちぎり絵～

今月は、節分をテーマに、イラストは折込チラシを使ってちぎり絵で作ってみました。

たくさんある折込チラシから、色を選んで、ちぎって貼っていきます。

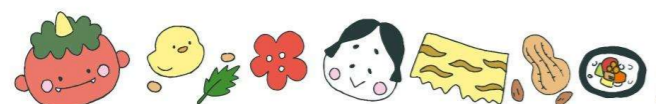
チラシを見ながら、イラストにあったアレンジも楽しみました。
“福の神だから『福』の文字を貼ろう”



節分

節分

数字は、色鉛筆を使って曜日にあわせて塗り込みました。毎日、こつこつ取り組みました。



デイケア畑

今月は大根と白菜がたくさん収穫出来ました！
大根は揚げてフライド大根に、白菜はキムチにしたり炒め物にしたりと色んな料理を作りました♪



白菜だけでこんなにとれました♪



ベーコンとキノコと一緒に炒めてバター醤油炒め



塩漬けにした後、素につけてキムチに！



一般的な大根と共にかぶのような丸大根も！



葉を一枚ずつ丁寧に洗い、コンソメスープ♪



コンソメで味付けしたフライド大根



大根の葉っぱも炒めてご飯のお供に♪



デイで好評だった

フライド大根

作り方

- ①大根を1cm幅の輪切りにしたあと、ポテトのように棒状に切る。
- ②切った大根にコンソメを和え、10分程度置いておく。
(デイでは大根100gに粉末タイプのコンソメ大さじ1で作りました！)
- ③フライパンには2cm程度油を入れ、置いておいた大根に片栗粉をまぶす。
(揚げる直前に片栗粉をまぶすとカラッと揚がります)
- ④両面がきつね色になったら完成！

簡単に作れるので

ぜひ作ってみてください！

