

グループホーム新地だより

平成30年度第3号

暖冬と言いつつも寒い時期が続く、ようやく少しずつ暖かくなり小鳥たちも春よ来いとさえずり回っているように見えます。皆様方、良き春をお迎えになりますようお祈り申し上げます。

さて今年もランタンフェスティバルが大盛況に終わり、ホームにも二胡や太鼓の音色が届けられました。また心安らぐランタンの明かりを観たり、美味しい中華まんやマーラカオを食べてお腹を満たしたりと大変満足させて頂きました。

新地天真爛漫



緑ヶ丘保育所さんと交流

可愛らしい鬼さんでした★



節分

鬼は～外、福は～内♪



防火訓練

定期的に取り組んでいます。



ランタンフェスティバル

賑わいに心躍りました。

グループホーム新地通信



今年も長崎大学から看護学生さんが実習に来られました。看護の勉強はもちろんの事、入所者の方と楽しく触れ合って、逆にパワーを頂きました。入所者の方からも「ありがとね、来てくれてほんと助かるよ」と嬉しい言葉も聞かれました。



新地ばぁやのお料理教室



学生さんと一緒にオムレットなるハイカラの洋菓子を作ったんじゃ。ほっぺが落ちるほど美味しかったから皆さんにも紹介しようかのお。

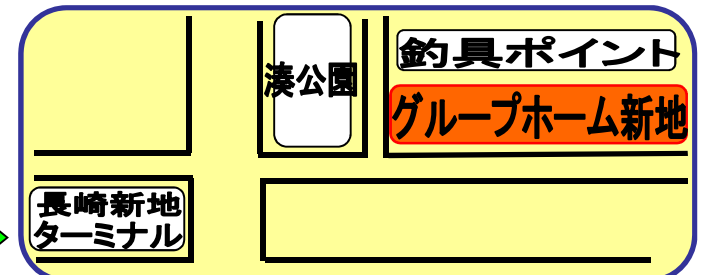


～オムレットの作り方(2枚分)～

- 材料
- ・A (卵白…卵1個分、砂糖…15g)
 - ・B (卵黄…卵1個分、サラダ油…10g、牛乳…5g、ホットケーキミックス…30g)
 - ・お好みでホイップクリームやジャム等…各種適量

- ①AとBを別々のボールに入れ、Aをハンドミキサー等で泡立ててメレンゲを作る。
- ②Bのボールを混ぜ、BのボールにAを3回程に分けながら加え混ぜる。
- ③クッキングシートを敷いた耐熱皿に②の生地を丸く置きレンジで1分加熱する。
- ④③の生地を半分に折ってお好みでホイップクリームやジャムを入れて完成♪

介護の相談事はお気軽にこちらまでご連絡下さい。



住所：長崎市新地町6-3 2F・3F
TEL：095-823-3564