

2017年
2月

2017年



第8仮設 支援員だより



No.26



今月の花

菜の花



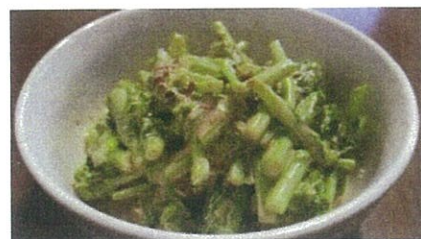
花ことば

快活・明るさ・元気いっぱい

菜の花をつかったレシピ

菜の花の味噌マヨ和え

作り方



材料 (4人分)

菜の花	1束
味噌	大匙1/2
マヨネーズ	大匙5

1

菜の花を茹でる前にしばらく根元を水につけておく

2

湯を沸かし、菜の花を茹でる

3

茹で上がったら冷水にさらし、水気をよく絞る

4

食べやすい大きさに切り、味噌とマヨネーズを混ぜて和える

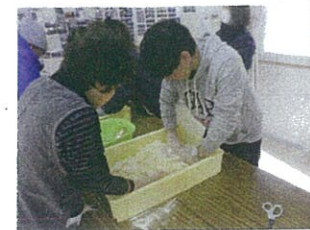
辛子マヨもおいしいけど
作ってみてね

2月3日は節分

今年の恵方は...北北西から右
(11時半の方角)

無病息災を願う恵方巻きには七福神に
肖って7種の具材を入れる事が多いですね
おなじ、印太焼き、きゅうり、椎茸、かんぴょう、
高野豆腐、木綿豆腐などですね

みずき団子づくり



みんなで
つくて
たのしかった



小画例の抽選会も

約3年間 お世話になりました。 野口 純子

仕事とはいえ、とても楽しい3年間で
あという間でした。今は淋しい気持ち
と感謝の気持ちでいっぱいです。

本当にありがとうございました。

また元気で会いましょうね♡

あと1ヵ月あるといいね~笑

約3年、支援員として みなさんと
毎日のように会ってきたので
さみしいです。
ラジオ体操をしたり、自治会のイベントに
参加したり楽しかったですよ。
いろいろありがとうございました。
またあたりで会いましょう!

岩間 純子