

9月のイベント



セラピードック

手作りラーメン&餃子

施設に小さなわんちゃん達が遊びに来てくれました。かわいいわんこを抱っこして、わんちゃんに負けない可愛らしい笑顔をたくさん見せてくださいました。

手作りラーメンは、味噌ラーメンをご用意。お召し上がり頂きました。皆様の前で、茹で、シャッシャッと湯切りをして、野菜を乗せて完成！ツルツルと美味しかったです。



10月はスポーツの日
ゆっくりでも体を
動かしていくっぽ

次回10月の イベント

【焼きいも】のお知らせ

施設で収穫予定のさつまいもを
窯で焼いて、焼きたてほやほや
熱々焼きいもを召し上がって頂
きます。



あすっぽ

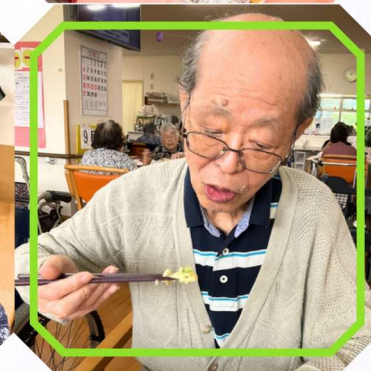




9月の選択食

Fish or Meat

当デイケアでは月に2回選択メニューを開催しています。皆様にお肉かお魚かなど、メニューを選んで頂きます。「自分で選べる!」というのは嬉しい事です。今月も笑顔で召し上がられてました。



栄養課より

新米をおいしく炊くポイント

① 水の量

基本は、炊飯器の「白米」の目盛りを基準にすればOKです。

新米だから必ず水を減らす、というわけではありません。

最近の新米は水分調整された状態で販売されていることも多いので、まず目盛り通りに炊いて、柔らかければ次回少し減らすのがおすすめです。

② 水の種類

おすすめは 軟水の水道水またはミネラルウォーターです。

軟水：◎ → 米が水を吸いやすく、ふっくら炊ける

硬水：△ → 米が水を吸いにくく、硬め・パサつきやすくなることもある

③ 「最初の水」が重要

米は最初に触れた水を一気に吸いやすいので、最初に入れる水をおいしい水にするのがおすすめです。 浸水時間は30分～1時間程度が良いです。

