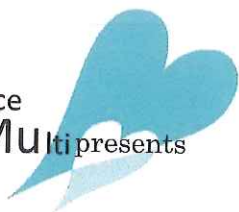




Service  
Radiance  
Multi presents



に寄り添う

第86号

# けあーずだよ



今月は西区の初午で賑わう

「高橋稻荷神社」です。



# 今年は閏年（うるうどし）



今年には4年に1度の2月29日まであります。

さて、皆さんは、「2月29日に生まれた人って、毎年の誕生日のお祝いはいつするのだろう？」と考えたことはありませんか？2月29日がある年は良いのだけれど、その他の年は2月29日がないから、お祝いをする日に悩んでしまうこともあるはず・・・"(-""-)"

ということで、調べてみました。

法律では、「2月28日の24時が来た時点で1歳年をとる」となっているそうです。なので、29日は一瞬なのですね。

でも、免許証の更新は「誕生日の1か月先までに行う事」となっており、2月29日生まれの人の更新は**3月28日まで**となっていますので、2月28日に誕生日お祝いをするのが一般的の様です。

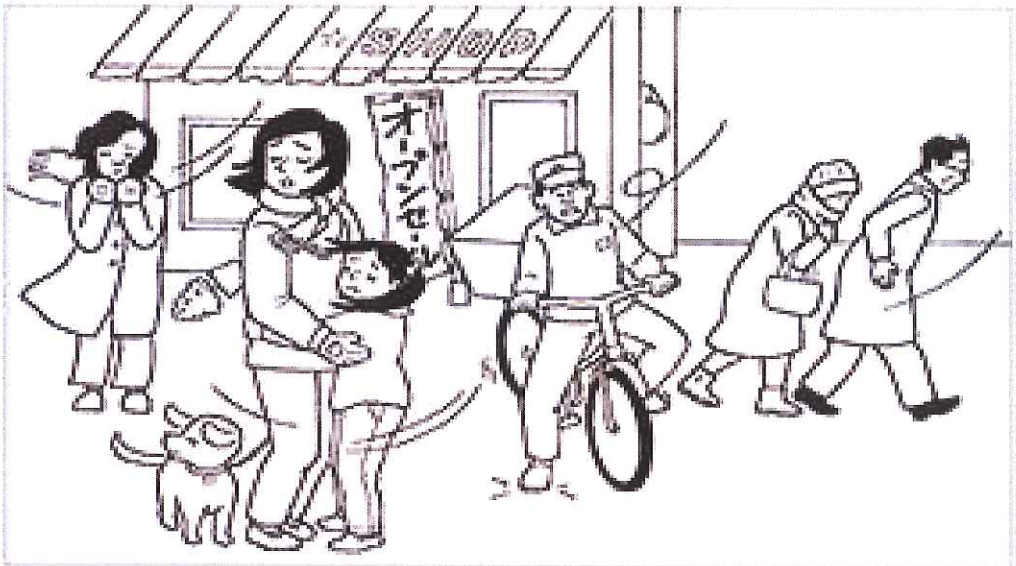
いつお祝いをして、生まれてきてくれたことに感謝する気持ちは変わりませんよね(\*^-^\*)



の大きき

答え：①左の女性のスカートがスボン、②のぼり旗の文字、③植木鉢、④抱き合っているお母さんの帽子、⑤電柱のチラシ、⑥鳥が飛んでいる、⑦屋根の☆マーク、⑧右から2番目の女性のバッグ、⑨犬の首輪、⑩一番右の男性の手、⑪自転車に積んだ荷物

# 《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**11個**の間違いがあります。探して下さい！

(今回は、たからばごさんから頂きました)



## 鶏肉と根菜の煮込み

### 材料

～キッコーマンさんより～

鶏モモ肉：1枚（250g） 人参：1/2本  
 ごぼう：100g しめじ：1パック（200g）  
 塩：小さじ1/4 小麦粉：大さじ1 サラダ油：大さじ1  
 ウスターソース：大さじ4 水：1/4カップ（50cc）



### 作り方

- ①鶏肉は8等分くらいに切り塩をかけておきます。
- ②人参は8mm厚さの半月切り、ごぼうは皮をこそぎ落して乱切り、しめじは石づきを切って小分けにしておきます。
- ③鶏肉に小麦粉をまぶし、熱したフライパンを中火にして油を入れ、鶏肉を両面それぞれ1～2分ずつ焼いて取り出します。
- ④そのままのフライパンに人参とごぼうを入れ、中火のまま2～3分炒めます。
- ⑤フライパンにしめじと鶏肉を追加して軽く混ぜ、水とウスターソースを回し入れます。
- ⑥煮立ってきたら、弱火にして蓋をし、10分煮込んだら完成！



スタッフおすすめ！簡単レシピです♪(≥▽≤)/

ヘルパーさん・利用者様ともに募集中！

### けあらーず城山

〒860-0066 指定訪問介護事業所

熊本県熊本市西区城山下代4丁目

10-3 上野第1テナント201号

TEL：096-288-0995 FAX：096-288-5867

訪問介護事業所番号：4370111041

