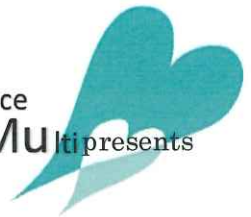




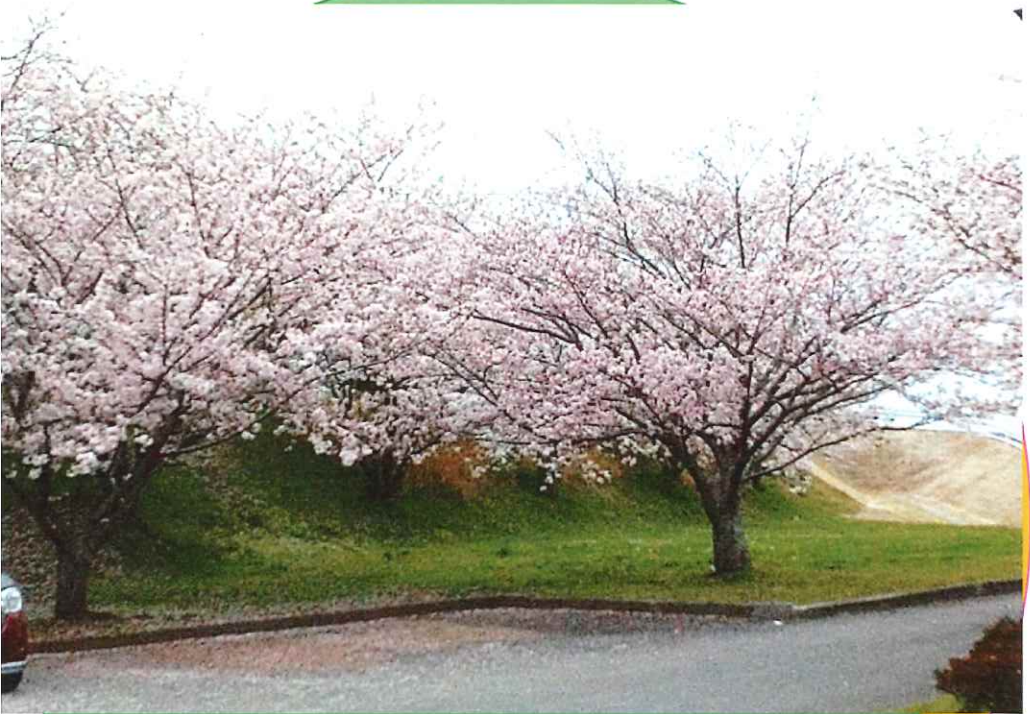
Service
Radiance
Multi presents



に寄り添う

第88号

けあらーずだより



今月は西区の

「小島公園の桜」です。

《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**9個**の間違ひがあります。探して下さい！
(今回は、レブリさんから頂きました)



雑学クイズに挑戦!

第1問

日本のとても珍しい苗字で「四月一日」という苗字があります。
何と読むでしょうか?



1. わたぬき
2. しんがっき
3. はるさき

第2問

日本で一番多い苗字は何でしょうか?

1. 田中
2. 佐藤
3. 鈴木



(答え)

第1問 ①わたぬき

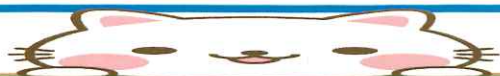
全国に10人ほどしかいないそうです。昔は冬に着物に綿を詰めて暖まり、春を迎える四月一日に着物から綿を抜いていたのが云われと言われていました。

第2問 ②佐藤



日本で1位の「佐藤」は185万3000人、2位は「鈴木」で178万6000人、3位は「高橋」で139万9000人なんです。ちなみに「田中」は4位で132万人いるとされています。

答え: ①おばあちゃん眼鏡、②お母さんのお困子、③男の子のおにぎり、④おじいちゃん皿にスプーン、⑤お父さんの缶がフイン、⑥女の子のお茶がバックジュース、⑦おばあちゃん重箱に桜餅、⑧お父さんの目、⑨おじいちゃんペスト(服)



鶏肉のガーリック煮



材料

～家事ヤロウさんより～

鶏肉：300g ニンニクチューブ：1本
 しめじ：1袋 ニンニク：60g 牛乳：250cc
 塩：ひとつまみ 黒コショウ：適量 サラダ油：適量

作り方

- ①鶏肉は一口大に切り、しめじは石づきを落としてばらばらにしておきます。
- ②ニンニクはみじん切りにしましょう。
- ③フライパンに油を敷き、鶏肉を入れて両面に焼き目がつくまで焼きます。
- ④鶏肉の入ったフライパンに、牛乳とニンニクチューブ1本を入れ、軽にかき混ぜましょう。
- ⑤しめじとみじん切りにしたニンニクを入れ、10分煮込みます。
- ⑥塩と黒コショウで味を調え、器に盛りつけて完成！



スタッフおすすめ！簡単レシピですヾ(≧▽≦)ノ

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

熊本県熊本市西区域山下代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

けあらーず城山
指定訪問介護事業所

城山小学校

セブン
イレブン

ゆめマート

三和クリニック

28号線

城山公園テニスコート

