



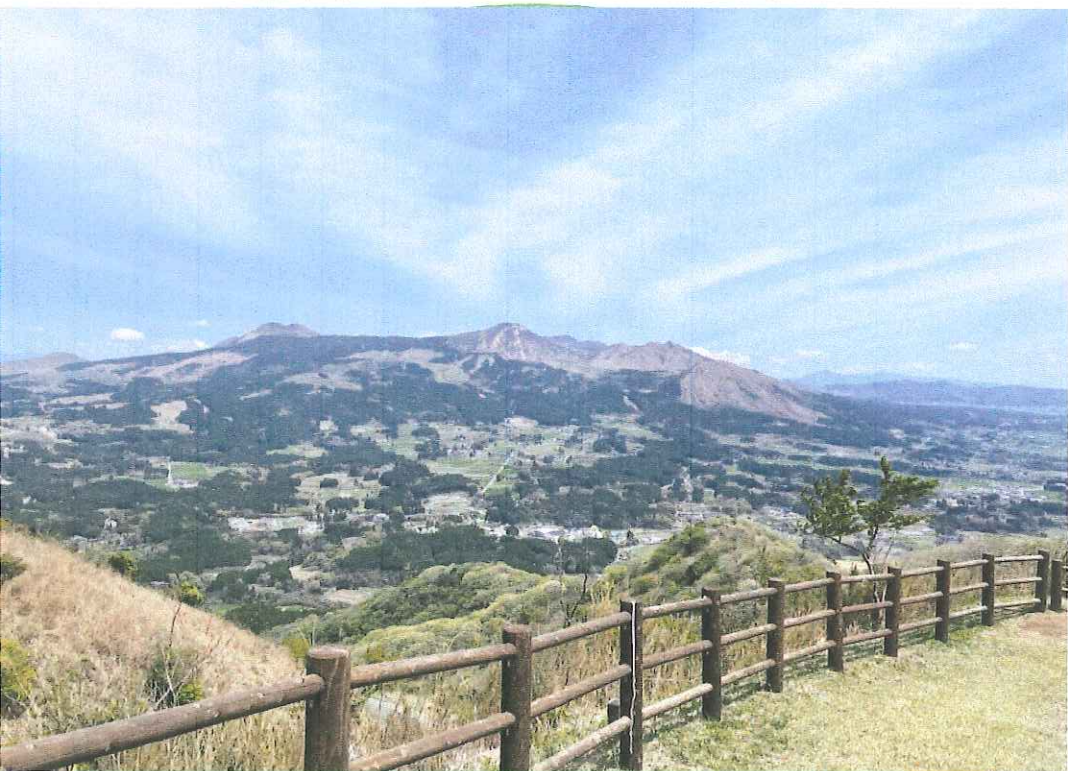
Service
Radiance
Multi presents



に寄り添う

第89号

けあらーずだより



今月は「俵山から見た

阿蘇 根子岳」です。



アヤメとショウブとカキツバタ

5月は端午の節句があり、菖蒲（しょうぶ）湯に入った方も多いのではないのでしょうか？

さてここで問題です。菖蒲湯には使いませんが、花菖蒲が咲いているのはどこでしょう？陸地？水辺？水中？？

どこでも見た気がしますけど・・・それは、残念！

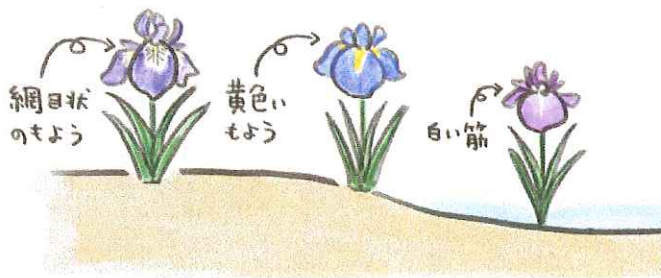
陸地に咲いているのは「アヤメ」。水の中は「カキツバタ」。そして水辺に咲いているのが「ショウブ」なんです。

どれも似ていますが、少しずつ特徴がありますので、一度じっくり見てみてくださいね(*^-^*)

あやめ

しょうぶ

かきつばた



陸地

水辺

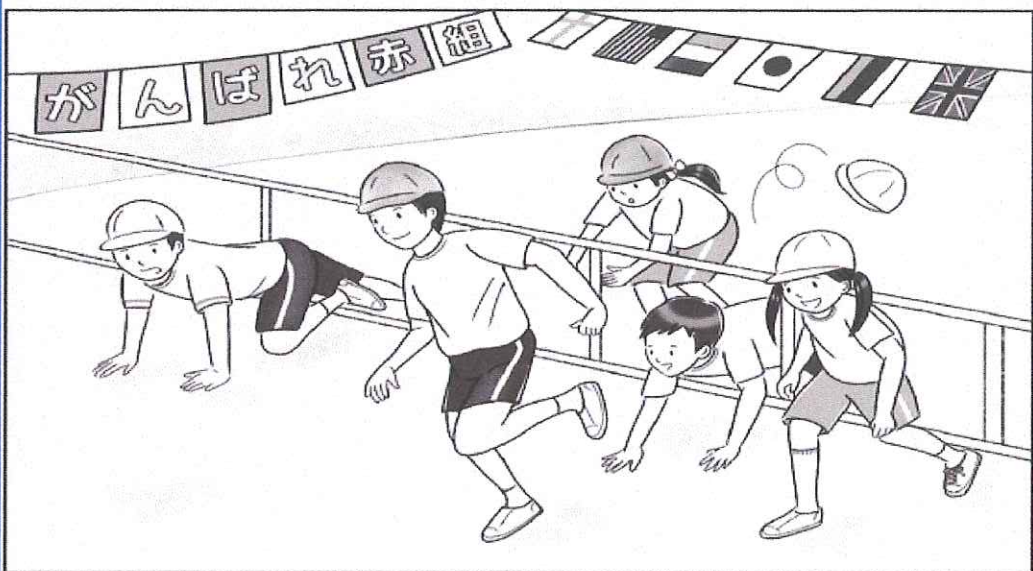
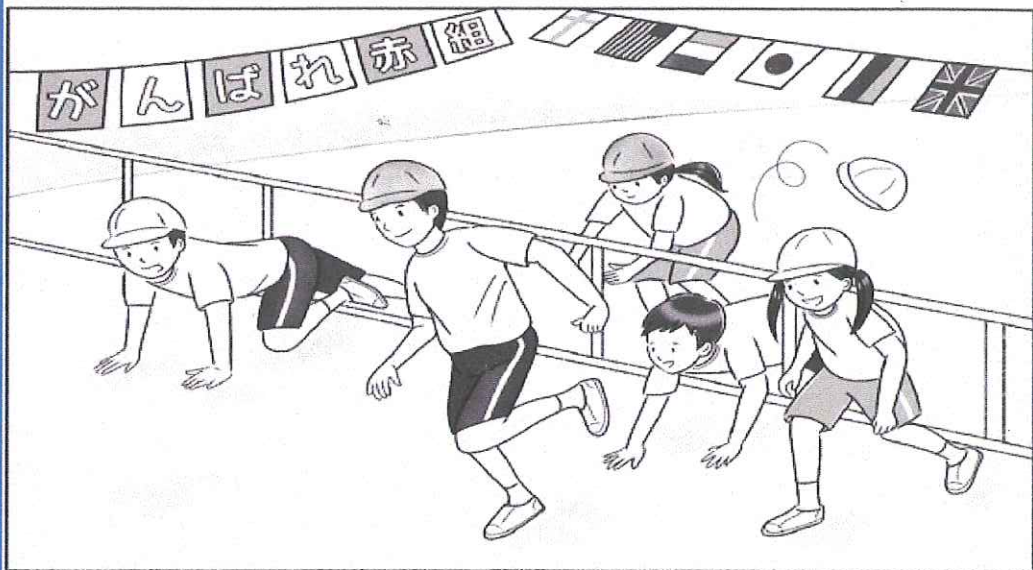
水中



女の子の靴下の長さ

女の子の靴、②真ん中の女の子の表情、③真ん中の女の子の髪飾り、④はしごの杵が少くない（人の所）、⑤立ってる男の子の短パンの長さ、⑥一番左の男の子の体操服の袖、⑦「ば」の旗の長さ、⑧右から2枚目の国旗の色の順番、⑨一番右の

《ちょっとの時間で脳トレ》



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



新じゃがの味噌グリル

材料

～アサヒビールさんより～

じゃがいも：400g ごま油：大さじ1 酒：大さじ1
 小ネギ：大さじ2程度 砂糖：小さじ1/2
 味噌：大さじ1 しょうゆ：小さじ1/2 酒：大さじ1

作り方

- ①じゃがいもは洗って食べやすい大きさにカットする。
- ②フライパンにごま油を敷き、じゃがいもを入れて中火で焼く。
- ③きつね色に焼き目がついたら、酒を回しかけ、蓋をして蒸し焼きにする。火が通るまで、時々ひっくり返す。
- ④小ネギを小口切りにした後、砂糖・味噌・しょうゆ・酒を混ぜ合わせてネギを入れたたれを作る。
- ⑤先ほどのフライパンにたれをかけ入れ、中火でからめる。
- ⑥器に盛りつけて完成！



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：096-288-586

訪問介護事業所番号：4370111041

