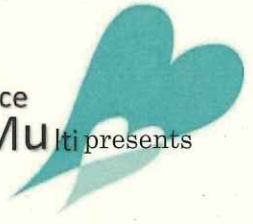




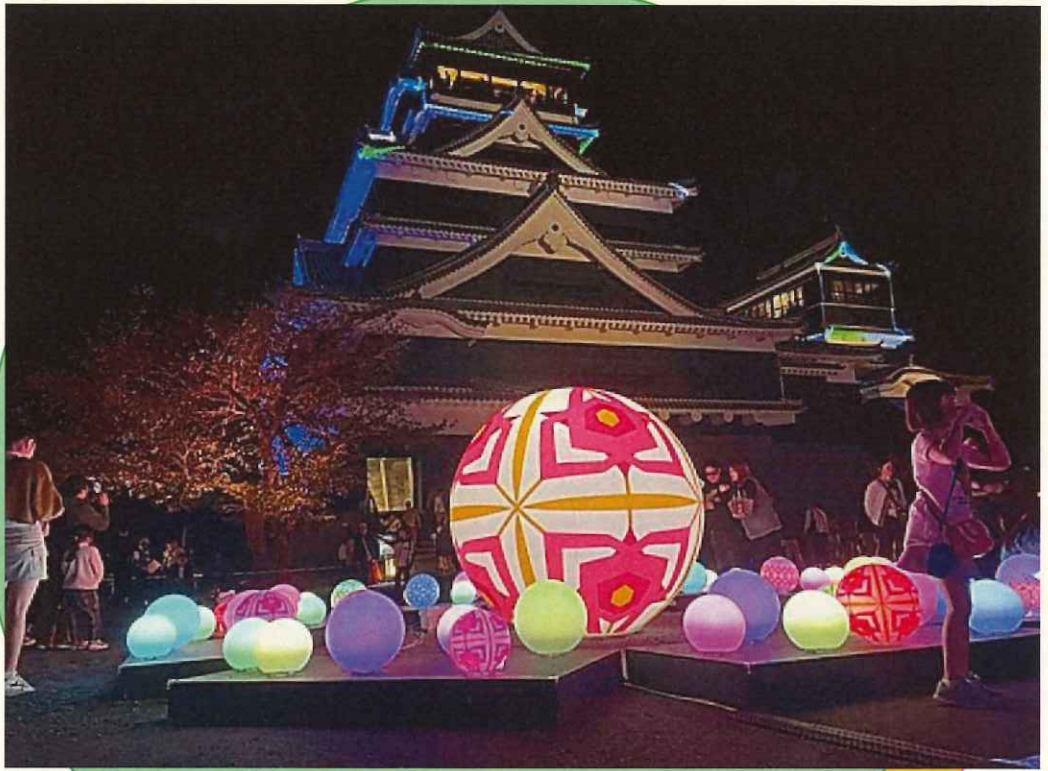
Service
Radiance
Multi presents



に寄り添う

第95号

けあらーずだよ



今月は「熊本城の
竹灯り（たけあかり）」です。



お月様にウサギはいる？



秋と言えばお月見や月見酒など、「月」というワードが増える時期。

そんな月は、小さいころから「ウサギが餅つきをしている」と育てられた方も多いのでは？「月」イコール「ウサギの餅つき」というのは、日本では当然のような結びつき。ですが、世界共通ではないようです。各国では次に記す一覧のように見られています。



日本
ウサギ



アラビア
吠えるライオン



ドイツ
薪を担ぐ男



南ヨーロッパ
カニ

秋は空気が澄んで、月もきれいに見える季節。

皆さんゆっくり月を眺めてみたら、ウサギではない形が見えてくるかもしれませんね♪

答え：①時計の針の向き、②くまの顔の縫い目、③男の子の枕のひだの数、④男の子の帽子の幅、⑤猫のしっぽ、⑥車の窓、⑦魚のしっぽ

《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**7個**の間違ひがあります。探して下さい！
(今回は、ちいく村さんから頂きました。)



きのこのスープ



材料

～雪国レシピさんより～

- きのこ（しめじ・舞茸・えのきなど）：1袋分くらい
 ごま油：大さじ1/2 水：400cc
 鶏がらスープの素：大さじ1/2 醤油：小さじ1
 チューブにんにく：小さじ1/2



作り方

- ①きのこは何でもOK。石づきを切り落としてほぐしておきます。
- ②鍋にごま油を入れて熱し、きのこを加えて焼き目がつくくらいまで炒めます。
- ③水・鶏がらスープの素・醤油・チューブにんにくを加えます。
- ④煮立ったら中火にして5分煮込みます。
- ⑤器に盛りつけて完成。

ワンポイントアドバイス

きのこは前の晩に準備して、冷凍しておく旨味や栄養価がアップしますよ！



ヘルパーおススメ！簡単レシピですゞ(≥▽≤)/

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：096-288-586

訪問介護事業所番号：4370111041

