

ケアハウスはる

漬物作り



畑で収穫した大根で漬物を作りました！ここ数年は感染症予防でお休みしていましたが、今年は入居者の皆さんと一緒に行いました♪
まずは18日に大根を収穫し、洗って干す作業を行いました。



今にも歩き出しそうな大根たち♪



10月18日 & 30日

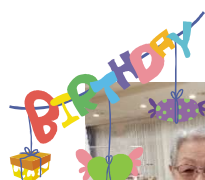


30日には良い感じに干された大根の皮をむき、キャベツやニンジン、身欠きニンシン等を加えたニンシン漬けと、たまり漬けの2種類を作成！後は食べごろになるまで待つばかりです♪

10月お食事会



10月のお食事会では、“海鮮バラ散らし”が登場！ケアハウスで人気の海鮮ものだけあって、あっという間に丼が空になっている方もいました♪ 同様に人気メニューの天ぷらや、デザートには2種類のケーキもついて、皆さんから「おいしかった！」との声を頂けました。

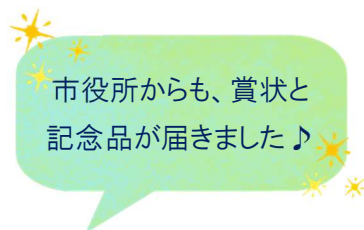


10月27日



10月誕生者の方のご紹介もしました！





10月の誕生者の方で🌟100歳🌟を迎えた方が
いらっしゃいました！

お祝いに職員作のくす玉を割ってもらい、特製アル
バムをお渡ししました♪

ケアハウスはる 11月行事予定

10・11日(金・土) お楽しみ入浴(リンゴ湯)

16日(木) 買い物ツアー

22・24日(水・金) ビデオ上映会

29日(水) お食事会

☆ケアハウスはるブログ <http://carehouse.exblog.jp/>