

様

みどりー夢クラブ

第215回
6月号

日	月	火	水	木	金	土	
						1	
		「皆勤賞+脳トレ+運動」 日並み Go!チャレンジ 毎日実施中!				移動スーパーとくし丸 毎週土曜日	シナプス とくし丸 
2	3	4	5	6	7	8	
	シナプス 	押し花 1500円 	習字 	絵手紙 	硬筆 	シナプス とくし丸 	
9	10	11	12	13	14	15	
	歌の会 シナプス 	777ワード'アリー 1500円 	習字 	絵手紙 	小筆 訪問美容 	シナプス とくし丸 	
16	17	18	19	20	21	22	
	類人猿工作800円 シナプス 	訪問美容 	習字 	誕生日会 	硬筆 	シナプス とくし丸 	
23/30	24	25	26	27	28	29	
	パステル シナプス 500円 		習字 		食のイベント 島根県 郷土料理 	シナプス とくし丸 	

※赤文字の教室は事前予約が必要で材料代が別途かかります。

※不明な点についてはスタッフにお問い合わせ下さい。

来月の予定...誕生日会 6月20日(木)

日並みで取り組まれている事

日並みとは日々(毎日)という意味で、やってみたい、続けたいを
みどりー夢で挑戦していただき、自信につなげていただきたいと思います。

以前行っていたもので、
自慢の料理のレシピを
作成していただきました。

調理レシピ

名前 []

あなたのレシピを思い出して教えてください。

☆料理名 鶏肉の煮物

☆材料 鶏肉、人参、玉ねぎ、こんにゃく、醤油、酒、みりん、砂糖、塩、油

☆作り方 1.鶏肉を一口大に切る。2.人参、玉ねぎを一口大に切る。3.鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。4.酒、みりんを加えて煮込む。5.人参、玉ねぎを加えて煮込む。6.醤油、砂糖、塩を加えて煮込む。7.こんにゃくを加えて煮込む。8.完成。

調理レシピ

名前 []

あなたのレシピを思い出して教えてください。

☆料理名 鶏肉の煮物

☆材料 鶏肉、人参、玉ねぎ、こんにゃく、醤油、酒、みりん、砂糖、塩、油

☆作り方 1.鶏肉を一口大に切る。2.人参、玉ねぎを一口大に切る。3.鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。4.酒、みりんを加えて煮込む。5.人参、玉ねぎを加えて煮込む。6.醤油、砂糖、塩を加えて煮込む。7.こんにゃくを加えて煮込む。8.完成。



指先を使ったクラフト作り
何枚もの折り紙を折り、
最後に組み立てて完成です。

他にもクロスワードや漢字・計算ドリルや岡山検定問題などあり、
内容は3ヶ月に一度変わります。

デイサービスセンターみどりー夢

住所: 岡山市南区新福2丁目9番29号 TEL (086)262-7771
FAX (086)262-7780