

早いもので、もう12月ですね。今年のクリスマスは、何をして過ごされるのでしょうか？
冬は体調を崩しやすい季節のため、感染対策を行いながら穏やかな年末を過ごせると良いですね。

調理クラブ&かまど調理

今月の調理クラブは「お好み焼き」と「杏仁パフェ」を作りました。お好み焼きはキャベツのシャキシャキ感、杏仁パフェは、「なめらかなプリンみたい」と好評でした！
また、今月はかまどでピザの調理も臨時開催！楽しく美味しいひと時となりました♪



イベント<秋の文化祭>

毎年恒例！秋の文化祭を開催しました！！
今回は、書道、手形アート、小枝で制作、グルーガンで小物入れ制作の4ブースに分かれての制作でした。皆さん、悩みながらも個性あふれる作品が出来上がりました！



デイケアファーム☆キッチン

今月のファームでは人参と生姜、柿が収穫されました🍊
収穫された人参を使って、「人参とキャベツのスープ」を調理。また、近隣の養蜂家さんからいただいたアカシヤの蜂蜜とコラボした「キャロットパンケーキ」や「フレンチトースト」、「ジンジャーティー」、も調理。柿は甘〜い「コンポート」に♪どれも好評でした！



健康教室

今月の健康教室は、薬剤師から「頓用薬について」と、看護師から「お薬の管理について」の内容でした。
頓用薬の使い方や、飲み忘れを防ぐ方法など、どちらの内容も皆さん関心があるようで、たくさんの具体的な質問がありました♪



🎄 12月の予定 🧑‍🎄

12月5日(月)午前:調理クラブ

12月9日(金)昼食時:手打ちそば振る舞い

12月12日(月)午前:健康教室

12月19日(月)午前:イベント(クリスマス会)

12月22日(木)午後:調理クラブ

12月26日(月)午前:大掃除

12月27日(火)午前:門松作り

食ラボ

今回の食ラボは、「簡単！減塩レシピ」で調理を行いました。栄養士から「麻婆豆腐」と「野菜たっぷり中華スープ」の作り方を伝授。体に優しい、美味しい調理を行いました！

