

長期
入所

TUBASA TOYODA CAFE



ショート
ステイ

クッキー



☆材料 (16~24個分)
 ・バター80g、塩小さじ1/4
 ・砂糖80g、卵25g、
 ・薄力粉160g、パナコイル、
 ・ベーキングパウダー小さじ1/4
 ★力を合わせて生地を作り、色々な型で型抜きをしました。どれにしようかな?ワクワクしながら作りました。いい匂いができてこんなにサクサクに出来ました!!!



ライチ香る
ふんわり
蒸しパン



☆材料 (10~12個分)
 ・ホットケーキミックス 150g
 ・牛乳 200cc、卵1個
 ・お家で作ろう...リッチェイ 大さじ2
 ☆作り方
 ①材料をすべて入れよく混ぜます。
 ②ホットプレートにアルミカップを並べ5分目ほど生地を入れます。
 ③天板に5mm深さに水を入れフタをし、中温で7~8分蒸します。竹串をさして先が乾いていたら出来上がり



フルーツポンチ



・おやつレクにて「フルーツポンチ」を作りました。
 3種類のフルーツとサイダーを入れてゼリーを利用者様に盛り付けて頂きました。
 見た目もキレイに出来ました♪♪

さくらユニット



夢ユニット



がんもの含め煮

☆材料
 ・がんも 人参 きぬさや
 ☆作り方
 ・砂糖、しょうゆで甘辛く煮詰め、昔なつかしい含め煮の出来上がり。

デイ
サービス

ばーばのほっぺみたいにふわふわ
安倍川もち風おはぎ



☆材料 (15~18個分)
 ・米飯 2カップ(合)
 ・あんこ 250g きなこ 適量
 ☆作り方
 ①米飯をボールに移して棒で米粒がなくなるまでつぶす。
 ②米飯を丸めてあんこで包む。
 ③きなこをまぶし出来上がり!!!



皆さん 真剣です!



こんな感じかな?



どうぞ 召し上がれ!

すずらん
デイ
サンドウィッチ



ジャム&タマゴでカラフル♪ボリュームもあって甘くて美味しいよ

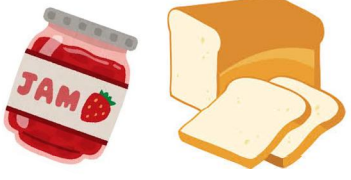


☆材料 (6人分)
 ・食パン 8枚切 1斤
 ・イチジクジャム、ブルーベリージャム
 ・ゆで卵 2、バター、マヨネーズ、塩、しょうゆ
 ☆作り方
 ・パンに塗るだけの簡単な工程だったので...どなたでも参加する事が出来て楽しみながら作る事が出来ました。



ゆでタマゴをつぶして塩・コショウ・マヨネーズを混ぜて♪

美味しそうに出来たよ~~!! どう?



食欲の秋

秋の味覚といえば、さつまいも、栗、きのこ、柿、さんま、ぶどう、鮭などなど美味しいものがもりだくさん!! つばさ豊田でも秋の味覚をふんだんに使った食事が提供されました!!
管理栄養士 福与 千恵美



★9月9日(重陽の節句)
栗ご飯と青菜の菊和え
別名、菊の節句・栗の節句
とも言われます。



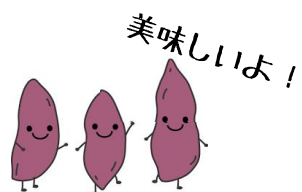
★9月19日(敬老の日)
赤飯と紅白饅頭、柿
さつまいもの天ぷら



★9月22日(秋分の日)
マツタケご飯
鮭のホイル焼き



★ おやつにも・・・



☆さつまいも蒸しパン



☆ぶどうゼリー



☆栗ババロア

家族会

長期入所の家族会では、「看取り」についてのお話を聞いていただいた後、ユニットに分かれておやつ作りやマッサージ講座にもご参加いただきました。

長期入所家族会の様子



目のつきユニット



すずらんデイ



すずらんデイ家族会では、「敬老会」と併せて家族会を行いました。ご家族様と利用者様と一緒に風船バレーを行い大変盛り上がりしました。

つばさ豊田

秋号
2016



社会福祉法人 正生会
特別養護老人ホーム

つばさ豊田

〒425-0087 静岡県焼津市保福島 1202 番地
TEL 054-628-3355 FAX 054-628-3363
HP <http://www.tubasatoyoda.jp/>

事業所

- 特別養護老人ホーム
- 短期入所生活介護事業所
- 通所介護事業所
- 認知症対応型通所介護事業所
- 居宅介護支援事業所

イラスト画 杉本 祐理子 (職員)