

いぶきだより

令和5年
9月号

東京都府中市日新町5-53-1

TEL:042-369-8900 FAX:042-369-8917

いぶきのテラス側の窓にはいつもきれいなお花が咲いています。



桜や梅、紫陽花など、季節ごとにお花はかわります。

今はひまわりがたくさん咲いています。

紙を切ったりちぎったり、折ったり貼ったり職員と一緒にみんなで作っています。

指先をつかうので、楽しくリハビリができます。

ボランティアさんが来て二胡の演奏会をおこないました！



「夏の思い出」や「カントリーロード」など、多くの方が知っている曲を中心に10曲を演奏してくださいました。ラストは「知床旅情」と「ふるさと」をみんなで一緒に歌いました。

アンコールにも快く応えてくださり、とても楽しいひとときでした。

9月には以前来ていただき好評だった津軽三味線のボランティアさんが来てくださる予定です。どうぞ楽しみに！

いぶきだより

東京都府中市日新町5-53-1

TEL:042-369-8900 FAX:042-369-8917

今月の料理クラブは豆腐入りサーターアンダギーを作りました！



外はサクサク
中はふわふわ
とってもおいしく
できました！



< 材料(15個分) >

- ・木綿豆腐 150g
- ・砂糖 70g
- ・ホットケーキミックス 240g
- ・揚げ油 適量

< 作り方 >

- ①豆腐と砂糖を泡だて器でこまかくなるまで混ぜる
- ②ホットケーキミックスを入れ、ヘラで粉っぽさがなくなるまでさっくり混ぜる
- ③150℃の揚げ油を準備する
- ④手に油をなじませて丸めて、きつね色になるまで揚げる

< ポイント >

- ※揚げる時は何度も返さない事。自動で回転してくれることもあります
- ※揚げたら、キッチンペーパーで包むと油を吸い取ってくれます



作り方を知りたい！
という声にお応えして
レシピを公表します！

いぶきだより

令和5年
7月号

東京都府中市日新町5-53-1

TEL:042-369-8900

FAX:042-369-8917

『紫陽花を見ながら新茶を飲む会』を実施しました！



新茶の良い香りに包まれながら、紫陽花観賞を行いました。
いつもはお茶をあまり飲まない方からも「おかわり〜！」の
声が多くきかれました。
いぶきのテラスでは桜、薔薇、紫陽花、もみじなど
四季折々の花々が楽しめます。



料理クラブでしゅうまいを作りました！



できたてアツアツ！ペロリ完食です！