


おんたけ新聞

オンタケ

令和元年 5, 6月号



【おんたけ紹介コーナー】

みなさんをご紹介するコーナー！ 今月号の主演は扶桑町在住の  様です。

日頃頑張っていることやこれからの目標をお聞きました☆

- * おんたけで一番楽しい時間はいつですか？
→ 食事の時間とみなさんの顔を見て話しをする時です。
- * 普段頑張っていることはありますか？
→ 健康に気を付けて少しでも身体を動かすように心がけています。その時に、怪我をしないように意識しながら行動するようにしています。
- * おんたけでは書字訓練に取り組まれています、気を付けていることはありますか？
→ 間違いのないよう、しっかりと丁寧に書くようにしています。
- * 今後の目標はありますか？
→ 少しでも今より動けるように、向上していきたいです。リハビリや書字訓練をしっかりと続け、何事にも一生懸命に取り組み、投げ出さない姿勢はとっても素敵です！
みなさんの頑張る姿勢をこれからもたくさん見せてくださいね☆
デイケアスタッフも応援しています！！

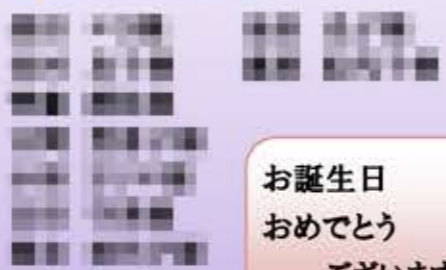
←必ず取り組む書字訓練プリントは4枚！いつもハナマルです(*^^)v


★ 5月誕生日



★ 6月誕生日



お誕生日おめでとう
ございます！



絵手紙教室

5月の作品は、ツバメや鯉のぼり、菖蒲など、風物詩の作品が多く並びました！

6月の作品は、朝顔やスイカ、金魚などジメジメした梅雨を吹き飛ばしてくれそうな明るく爽やかな作品が完成しました☆



クラフトバンド手芸教室

5月の作品は、レースとバラの飾りがついた可愛い写真立てを作成しました！

6月の作品は、梅雨の時期に出てくるカタツムリをクラフトバンドで表現して頂きました！かわいいカタツムリの出来上がりです♪



「管理者より」

株式会社 QOL サービスが発刊している書籍「月刊デイ7月号」にデイケアセンター御嶽の特集が掲載されています。専用サイトから購入できますが、ご興味のある方はスタッフまでお声かけいただければ誌面を見ていただく事が可能です。よろしくお願い致します。



イベント盛り沢山

5月25日「和太鼓 鼓珀」

(和太鼓演奏ボランティア様)

今回は障子紙と段ボールで作った手作り太鼓が登場しました！こちらには「鼓珀」のマークが入っていましたよ！手作りの太鼓は肩から下げ、和太鼓と笛の音色に合わせて踊っていただきました(^_^)みなさんと一緒に太鼓をたたき時間も、普段できない体験をさせて頂きましたね♪そして、今回目を引いたのは子ども達の活躍でした！鼓珀さんはなんと6年間毎年おんたけに来ていただいています♪子ども達の成長も楽しみの一つですよ☆

6月25日「さくら楽団」

(歌謡ボランティア様)

約1年ぶりの登場です！今回はピアノ・ボーカルの「さくらドロップス」と、チェロとウッドベースのお二人も加わり「さくら楽団」として披露して下さいました！手作りのマラカスでみなさんと一緒に音を出しながら、歌と体を使い、楽しい空間を作り上げて頂きました♪名曲「見上げてごらん夜の星を」では、星を希望の光とイメージして歌っているとお聞きしました。曲の始めは音を少なく「一番星」をイメージ。終盤にかけて、「満天の星空」を思い描きながら、優雅に演奏して下さいました！



蕎麦打ちイベント

6月の面前料理は長野県から取り寄せたそば粉を使い、デイケア内で蕎麦打ちイベントが行われました！体験型の面前料理は初めてでした☆

参加されたみなさんは真剣に説明を聞き、粉を混ぜる・のぼす・切る工程を一生懸命に、そして楽しそうに取り組まれました！！

完成した蕎麦は昼食時にみなさんに提供されました！とっても美味しかった！とお声をたくさん頂きましたよ♪



【おやつイベント】

今回は5月のおやつイベントをご紹介します！厨房の松原さんにおやつを作る時のポイントや工夫している点についてインタビューしてみました☆

5月のメニューは「ずんだ豆腐白玉」。鮮やかな黄緑色のずんだはツルっとした白玉との相性抜群！疲れた体に美味しさが染み渡りましたね(*^▽^*) それでは松原さんにいくつか質問をしていきましょう☆

「白玉団子を作る時に工夫した点は？」

- ⇒みなさんが食べられるように白玉粉よりも豆腐を多く使いました！白玉粉だけの団子よりヘルシーに作れ、硬くなりなく、もちもち感が持続するところがポイントです！

「ずんだを作る時のポイントは？」

- ⇒レシピ通りに作ると物足りなく感じた為、みりんや砂糖を多く使い甘くしました。また、食べやすいように粒を細かくする為ミキサーを多めにかけています。

「みなさんに提供する時に配慮した点は？」

- ⇒ポイントは白玉を茹でた後、氷水でしめていることです。茹でた団子をそのままにしておくと「モチッ」とし過ぎた団子になります。また、団子が温かいままだと「ベチャッ」としたものになってしまう為、出来るだけ冷えた状態でみなさんに食べて頂きました！

ツルっとしたのと越してもあり、モチモチしすぎない絶妙なバランス！とても美味しかったですね☆ 次回のおやつイベントもお楽しみに。

