



すずらん苑 だより

平成20年6月1日
第223号

《発行所》
軽費老人ホーム
すずらん苑
〒866-0073
八代市本野町地
2076番
0965-33-3813

野外食の日、川の交流広場へ

新緑の色増す季節となり吹く風も夏めいてきた五月十四日、恒例となった『野外食の日』を行いました。

二十一名の利用者と共に、野外食の場所として選んだ蛇籠町(港)にある『川の交流広場』へと向かいました。

蛇籠港は整備、一新され港側には芝生広場があり、また目の前には球磨川が流れており、眺めもよく子供や年配の方の姿も見受けられ、のんびりとした時間が流れています。

交流広場に到着すると早速、テントを張り昼食の準備に取り掛かりました。

いよいよ待ちに待った昼食です。利用者の方皆さんもお弁当を楽しみにしておられたようで、すずらん苑特製の手作り弁当に『最高に



美味しい!』『豪華だね。』と満足そうな笑顔を浮かべ舌鼓を打っておられました。

昼食後は、思い思いに漁船を眺めながら堤防沿いを職員と一緒に散策したり、普段歩かないと気付かない可愛らしい小さな草花を摘んだりと有意義に過ごしておられました。

この日は風があり、少し肌寒かったのですが、野外で味わう開放感を満喫され、昔話にも花が咲き、楽しい野外での昼食会となりました。

5月の誕生者

林田多美子さん



山村 公子さん



材料(10個分)

しろあん	300g
クリームチーズ	100g
桜の花(塩漬)	30g
白玉粉	15g
水	150cc
薄力粉	75g
砂糖	12g

和菓子『さくら』のレシピ

桜の花の塩漬は、よく洗いに浸して塩抜きをする。

から飾り用に10本取り、キッチンペーパー等にはさんで水切りをしておく。残りは、絞って細かく刻む。クリームチーズは柔らかく練り、しろあんと刻んだ桜の花を加え、よく混ぜ合わせる。

10等分に丸めておく。白玉粉に分量の水の少量を加えて溶く。ダマがなくなったら砂糖と薄力粉、残りの水を加えてよく混ぜる。弱火にかけたフライパンに取り分けておいた桜の花を置き、その上からを流し楕円形に薄く延ばして両面を焼く。

乾燥しないようにして冷ます。のあんを の皮で巻いて出来上がりです。





新茶を楽しむ会 (2日)



去る5月2日(金)『新茶を楽しむ会』を行いました。穂のかに香る新茶に誘われ多くの利用者の方々が参加されました。和菓子『さくら』のレシピは表面に掲載しております。



すずらん苑母の日 (9日)



《すずらん号の運行について》

通院や買い物など、八代市内に用事のある方々のために、市内巡回バスを1日3回運行しております。

運行時間 9:15 【嘱託医】
9:30 【市内】
13:30 【市内】

(土曜、日曜、祝日は運休いたします。)

当苑の見学を希望される方々へお電話下さいますと、送迎いたします。お気軽にお問い合わせください。

Tel 0965-33-3813

- | | | | | | | | | | | |
|---------|------|----------|-------|--------------------|-------|----------|-------|---------|-------------------------|-------|
| カラオケクラブ | 誕生会 | 書道(自主練習) | 書道クラブ | 軽費老人ホーム
ふれあい交流会 | 民謡クラブ | すずらん苑父の日 | 嘱託医健診 | カラオケクラブ | シヨッピンゲ
(百円シヨッブ・ダイソー) | 民謡クラブ |
| 二十六日 | 二十五日 | 二十五日 | 二十四日 | 十八日 | 十六日 | 十三日 | 十三日 | 十二日 | 四日 | 二日 |

六月の行事予定

