

デイサービス

今年の開花は遅れるとの情報で、花見の担当者が日程調整に苦慮していましたが「桜は入学式には必ず咲く」という思いで四月九日から一週間の予定をたて利用者様と共に開花を願い続けました。

今年は気分を一新し、場所も変えて鹿島市城山公園へ・・・皆様の願いが届いたのか最高の桜見物になりました。

小見川大橋を渡り利根川の先には筑波山の姿も見事に春を満喫している様にも見えました。車内は心ウキウキ笑顔いっぱい。

小見川方面も一望できます。

く遠方には、北浦・鹿島神宮橋

やお菓子の味は格別。

利用者様の花を見る動作が一段と激しさを増し、しだれ桜のしなやかな花の色に「きれいだ、きれいだ」と感嘆の声。高

台から見える景色はすばらし

迎えてくれ、春の暖かい日差しと共に、桜の下でいただくお茶

やお菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

ました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始まります。レシピ

にそつて重曹やはちみつを加

え、きちんと計量して大きなボ

ウルで一気に混ぜ合わせると

生地はふっくらとできあがり

ます。

その生地をホットプレート

で一枚ずつ焼き上げるのです

が、そこが腕の見せどころで

す。中には真っ黒に焦げてしま

うものや、形のくずれてしまう

ものもあります。上手に焼きあ

がつた「どら焼き」に利用者様

から大きな歓声が沸きあがります。そこにお好みで、あんこ

やホイップをはさんでもらい、

おいしそうな「どら焼き」を前

に、もう、待ちきれない様子で

す。「みなさまどうぞ」の声に

パクと一口笑顔で「おいしい」

と言った。皆で手作りし、

お菓子の味は格別。

今年の冬は、寒さも厳しく、

迎えてくれ、春の暖かい日差し

特に朝晩の冷え込みが身に染

みました。デイサービスの手作り

「どら焼き」は、生地をこねる

ところから始