

すまいる通信

行田ふれあいクリニック 通所リハビリ No31

～新年会～

毎年恒例獅子舞さん来てくれました～。

あけまして おめでとうございます。
まだまだ寒い日が続きますが今年も楽しく元気に過ごせます様、皆様よろしくお祈りします。



今年は何んとヒョットコさんも登場
寒い冬に温まるレシピのご紹介



～大根と白菜のスープ～

材料 (2人分)

- | | |
|----------------|-------|
| ・大根 | 1/3本 |
| ・白菜 | 2枚 |
| ・和風だしの素 | 小さじ1杯 |
| ・あご出汁つゆ | 大さじ1杯 |
| ・みりん | 小さじ2杯 |
| ・水 | 800ml |
| ・乾燥パセリかバジル(彩り) | 少々 |

作り方

- ①大根と白菜は同じ大きさに切る。(1cm幅位)
- ②お鍋に水、大根、白菜、だしの素を入れて煮こむ。グツグツしてきたら、あご出汁つゆを加えてさらに煮込む。
- ③味を見てみりんを加えて、野菜がくたっとなったら完成。
お椀によそい、お好みで乾燥パセリなどを乗せてお召しあがり下さい。

～ぜひご賞味あれ～

～通所リハビリからのお願い～

持ち主不明の迷子荷物が増えて来ています、お持ちいただく荷物のすべてに大きくフルネームで記名して頂けると助かります。また、入れ間違い等ご迷惑をお掛けして申し訳ございません、入れ間違い防止の為に記名のご協力をよろしくお願い致します。

～今月のおやつバインク～



2月(如月)行事

- ・節分
- ・建国記念日
- ・バレンタインデー

3月(弥生)行事

- ・雛祭り
- ・春分の日
- ・お彼岸

お問い合わせ・見学・一日体験利用 【大歓迎!!】

お気軽にご連絡ください

行田ふれあいクリニック『2F』通所リハビリ室

048-555-1155 : 担当 洲上 五十嵐