

あおぞらだより

第 190 号 (発行/平成 31 年 3 月)



ひなまつり

病棟やデイケアでひな祭りを行いました。



どら焼きを作りました！ひな祭りということで桜色の生地です♪



どら焼きとひなあられです。皆さんとても喜んで美味しそうに召し上がっていました！



デイケアでは皆でお菓子を囲み、甘酒を堪能しました！



我が家のペット紹介



2 病棟看護師木村さんの愛猫
のご紹介です。

名前：木村レオン

年齢：7 歳ぐらい

性別：男

種類：雑種

保護猫からうちに来た時は
こんな(→)に悪そう坊主で
したがいまは立派なジェント
ルマンになりました。



行事予定

◇病棟◇

E 棟誕生会 3 月 30 日(土) E 棟訓練室

◇その他◇

講演 3 月 16 日(土)

テーマ「未来へつなぐ気づきの支援」10：30～12：00

場所：野田市総合福祉会館 3 階

参加料無料・当日参加 OK！



脳トレ

「仲間はずれをそれぞれ一つ探してください」

答えは最後のページ下

1)

①不愉快

②ドーナツ

③空き缶

④ポップコーン A_____

3)

①手袋

②帽子

③靴

④靴下 A_____

5)

①バレー

②サッカー

③野球

④テニス A_____

2)

①納豆

②ノート

③髪

④ゴム A_____

4)

①ネコ

②イヌ

③トリ

④ウマ A_____

5)

①赤

②菊

③雨

④一番 A_____

ひまつぶしコーナー 「間違い探し」

間違いは全部で 10 個あります。

答えは最後のページ下

上



下





ちらし寿司



ひな祭りに因んで病棟ではちらし寿司が出ました！
そのレシピをご紹介します！

〈材料〉3～4 人分

白米	2合
穀物酢	大さじ2
食塩	小さじ1
上白糖	大さじ1
干椎茸	5～6 枚
にんじん	1/3 本
れんこん	1節
砂糖	小さじ2
醤油	小さじ4
顆粒だし	小さじ1/2
椎茸戻し汁	100ml
味付きかんぴょう	
錦糸卵	
桜でんぶ	
菜の花	
甘酢しょうが	

☆つくりかた☆

- ① 干椎茸は水につけて戻し、薄くスライスする
- ② にんじんは小さめの短冊切、れんこんは小さめのいちよう切りにする
- ③ 干椎茸、にんじん、れんこんと B を鍋に入れて火にかける
- ④ ふつふつしたら弱火にし、途中1～2回混ぜながら水分がなくなるまで煮る
- ⑤ 炊きあがったご飯に A を混ぜて冷ます
- ⑥ ③の具と、細かく切ったかんぴょうを混ぜ合わせ、錦糸卵、桜でんぶ、湯でた菜の花、甘酢しょうがをかざる



『あおぞらだより』に関するご意見・ご感想・ご投稿などは『医療相談室』までお寄せ下さい。(内線 292)

医療法人社団全生会 江戸川病院
〒278-0022 千葉県野田市山崎2702
電話 04-7124-5511(代)
<http://www.edogawa-hp.com>

編集後記：3月に入り、気温が暖かくなってくると同時に花粉も出てきました。鼻も目もかゆくて中々思うように行きませんね。さて、花粉の対策として、柔軟剤で花粉の付着を予防することが出来ます。また、綿やポリエステルなどの化学繊維で表面がツルツルしている素材(アウター等)もおすすです。それでは、来月もよろしくおねがいいたします。(編集委員会)

脳トレ答え

- 1) ④ ホップ・ステップ 季節が入っていない(不愉快→ふゆかい)
- 2) ② ノート 他は伸びるもの
- 3) ② 帽子 他は2つ1組で使うもの
- 4) ① ね 干支でない。でも可愛い(ね・ω・ね)
- 5) ③ テニス 他はチーム競技
- 6) ① 赤 他は前に春をつけると別の言葉になる。



間違い探し回答