

あおぞらだより

第 225 号 (発行/令和 4 年 3 月)

ひな祭り

病棟では作業療法でひな祭りをしました！

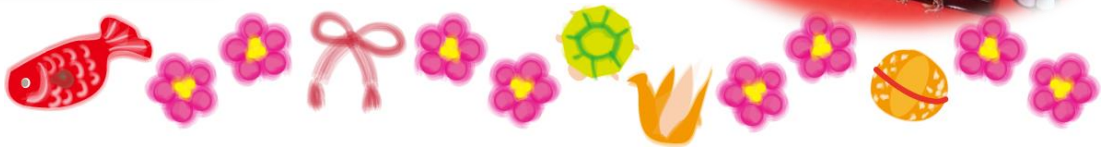
顔はめパネルでお内裏様とお雛様
気分になってもらいました♪

※写真を撮るときだけマスクを外してもらっています。





ひな祭りのレクリエーションの後は、
イベント気分を更に味わっていただく
ために特別なおやつを提供させてい
ただきました。



大人の脳トレ

- 空欄にリストの漢字を当てはめて三文字の言葉を作ります。
- 矢印の先には同じ漢字が入るヨロ。
- 最後にリストに残った三文字が答えだよ。

スタート

本 一

誕生

返

録

本

議 消 計
線 日 行
税 会 事
生 歩 費

五 平

譜

者

数

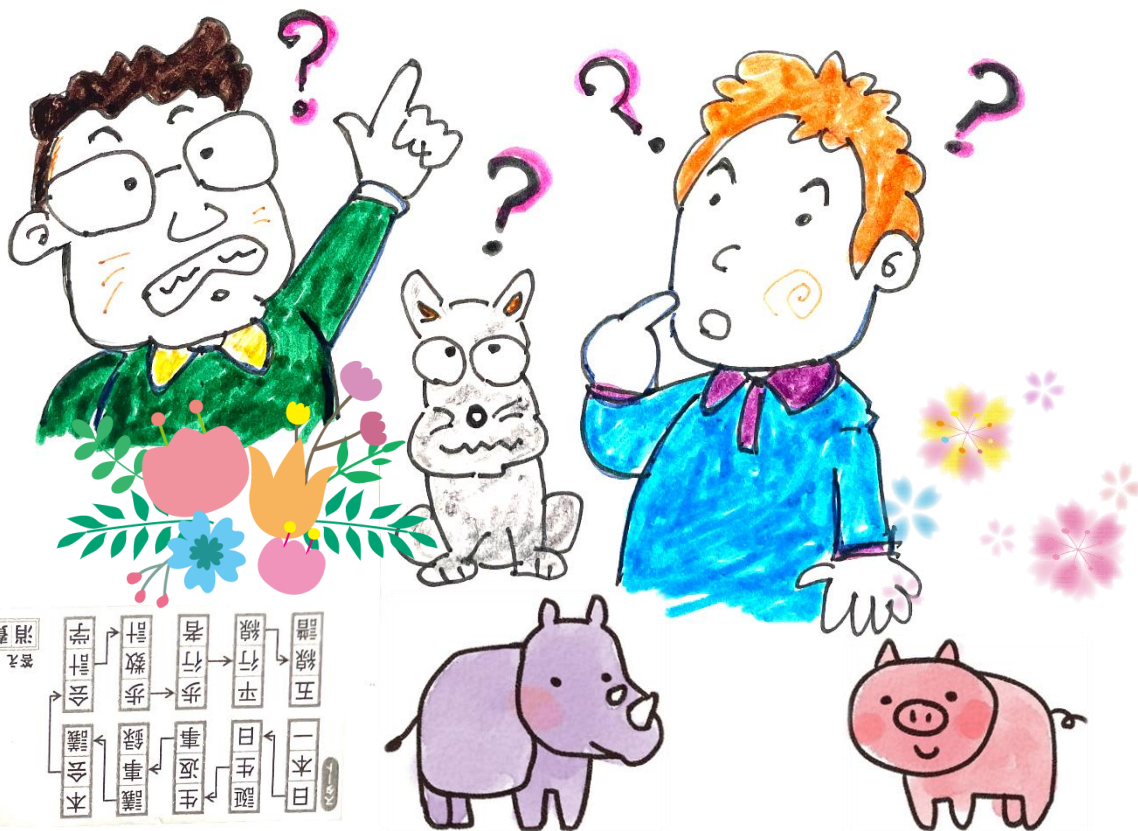
学

リスト

議 消 計
線 日 行
税 会 事
生 歩 費

答え

□ □ □



答え

消費 計 行 生 議
税 線 日 会 事
生 歩 事 費
譜 者 数 学

栄養管理士レシピ 菱餅風3色ムース

◎材料

(緑色—抹茶)

★マシュマロ 50g
★牛乳大さじ1
プレーンヨーグルト 125g
抹茶又は粉末緑茶大さじ1

(白—プレーン)

☆マシュマロ 50g
☆牛乳大さじ1
プレーンヨーグルト 125g
レモン汁小さじ1

(ピンク—いちご)

◎マシュマロ 50g
◎牛乳大さじ1
苺ヨーグルト 125g
レモン汁小さじ1 強

◎作り方

(1)大きめのマグカップに★のマシュマロと牛乳を入れて、電子レンジ500Wで30秒加熱する。取り出してよく混ぜ合わせ、トロトロにする。

(2)冷蔵庫から出したてのヨーグルトを(1)に加え更によく混ぜ合わせ、抹茶も加えて更に混ぜあわせる。

(3)容器に入れ冷蔵庫で30分間冷やし固める。

(4)☆の材料で(1)を行う。

(5)冷蔵庫から出したてのヨーグルトを(4)に加えレモン汁も入れてさらに混ぜあわせる。

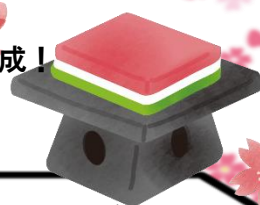
(6)(3)の上に層になるように流しいれ、再び冷蔵庫で30分冷やし固める。

(7)◎の材料で(1)を行う。

(8)冷蔵庫から出したてのいちごヨーグルトを(7)に加えレモン汁も入れてさらに混ぜあわせる。

(9)(6)の上に層になるように流しいれ、冷蔵庫で冷やし固めたら完成！

お好みで生クリームやいちごで飾り付けし



ひな祭りに飾られる菱餅の色にはそれぞれ願いが込められているそうです。ピンクのおもちには「魔除け」、白のおもちは「子孫繁栄」や「長寿」、緑のお餅は「健康」の願いを込めていたそうです。今回はゼラチンの代わりに溶けたマシュマロ使った3色ムースを紹介します。お子様でも簡単に作れますのでぜひ、作ってみてください。

『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月に入りました。花粉がづらくなってくる時期です。外出から帰った際は玄関に入る前に服を叩いて花粉を落としてから入りましょう。花粉症が酷い場合は我慢せず、専門医に相談してください。また、寒暖の差で風邪を引きやすいので、お体にお気をつけてお過ごしください。(編集委員会)