

ローランドだより。

No6

*住所*尼崎市潮江 2-1-10 *電話*06-6499-8500 *HP*<http://www.chuoukai.or.jp> *編集*ローランド広報委員会



①ボウルに白玉粉と豆腐を入れ、全体がまとまるまでこねる

- ②水を沸騰させ、お団子を入れる。
- ③お団子が浮いてきたら、網ですくって水に浸けておく。
- ④みたらしの材料を全て鍋に入れて火にかける。とろみがついたら完成！

こねこね♪

「豆腐白玉団子」

材料 (3~4人分)

- お団子
白玉粉：200g 絹ごし豆腐：200g
- みたらし
砂糖：大3 みりん：大2
薄口醤油：大1 片栗粉：大1
水：大5

♡ 6月の予定 ♡

あっさりしていておいしいですよ〜♪

H28.5.12

日	月	火	水	木	金	土
			1 音楽療法	2	3	4 桜寿光会 1F
5	6 盆踊り 3F	7 マッサージ 1F	8 マッサージ 1F	9 マッサージ 1F	10 習字 1F	11
12	13 盆踊り 4F 1F 喫茶~6/25	14 マッサージ 1F 外食ツア- 2F	15 マッサージ 1F 音楽療法	16 マッサージ 1F	17 音楽療法 2F ﾌﾞﾗｯｸ-ｾﾝﾃ- 1F	18
19	20 盆踊り 3F	21 マッサージ 1F 昌美会 1F	22 マッサージ 1F 音楽療法	23 マッサージ 1F 手作りおやつ 4F	24	25
26	27 盆踊り 4F	28 マッサージ 1F	29 マッサージ 1F	30 マッサージ 1F		

※ローランドに来て下さるボランティアさんを大募集しています!! 簡単な補助業務やその他レクレーション等、空いているお時間を使って利用者様と楽しく過ごされてみませんか? (電話: 06-6499-8500 担当: 出口)