



# 12月



写真左上  
だんだんと寒くなってきましたね。  
焼き芋が食べたい季節となりました。  
庭で炭をいこして、焼き芋作りです。  
遠赤外線の効果がいいのか、ほくほくの  
甘～い焼き芋の完成です。

いい笑顔ですね！



写真中央  
7月にオープンして色々な事がありました。  
ようやく軌道に乗り始めました。  
やん和りをご利用頂きました皆様に支えられ  
良きスタッフに出会えた事によるものだと思います。

# 1月



写真左上  
12月の中旬頃よりちぎり絵に取り組みました。  
初挑戦でどんな作品ができるかを楽しみに  
していました。  
デザインは職員が考えましたが、その他は利用者  
の方にいただきました。

諏訪神社へ初詣



写真中央  
絵馬が出来上がりました。  
手作りの絵馬の願いは届くでしょうか？  
土台作りは、食品のパッケージを使いました。  
折り紙での飾り作り、毛糸で編んだ結び紐などみんなで  
作りました。仕上げは、近くの藪から笹を取ってきて完成です。  
こんなに頑張ったんだから、願いも届くと思います。

# 2月



写真左上  
2月1日から2月3日まで節分祭を開催しました。  
節分にちなんだクイズをすると、みなさん  
「なるほど、そ～か!」とうなずいておられました。  
鰯を食べて頭を玄関にかざったりと、豆まきも  
最近では、少なくなったように思います。  
レクリエーションでは、チーム対抗でゲームを  
行いました。

雛人形

写真中央  
節分の巻き寿司を作りました。  
「巻いてみようかな？」  
「お願いします。」  
慣れた手つきで巻かれる方、具材は何を入れようか  
迷われる方などそれぞれです。  
色々な太さの巻き寿司が出来上がります。  
大きな具材入りの手作り巻き寿司の味は、最高でした。

## 利用者さんのご意見

今回は、人生の大先輩である  
坪田さんにやん和りについて質問  
をしてみました。



- 一) やん和りは、どんな所ですか？  
「日当たりが良くて暖かい、静かな所やね。」
- 二) どのところが好きですか？  
「優しくて、いきとどいている。」
- 三) お食事は、どうですか？  
「あっさりとした薄味で品数が多いのいいね。」  
「手作りのおやつも楽しみにしているよ。」  
坪田さん、ご協力ありがとうございました。

## やん和りスイーツレシピコーナー

### バナナケーキ

- 材料 12×8cm型
- バター 100g
  - 砂糖 80g
  - 卵 2個
  - バナナ 1本(150g)
  - 薄力粉 100g
  - ベーキングパウダー 小さじ1



### ～作り方～

1. パウンド型の長辺の長さに合わせてクッキングペーパーを敷く
2. 耐熱ボウルにバターを入れて電子レンジで約20秒加熱する。
3. バターを泡だて器でなめらかになるまで混ぜたら砂糖を加えて、白っぽくなるまでよく混ぜる。
4. 卵を加えてよく混ぜる
5. バナナを手でちぎって入れ、泡だて器でつぶしながら混ぜる。つぶし具合は、お好みで!
6. 薄力粉とベーキングパウダーをふるって入れる。
7. ゴムベラで軽く混ぜ、パウンド型に流し入れる。
8. 180 に予熱したオーブンで30～40分焼く。

## やん和り川柳コーナー

十  
豆 ちゃ二月  
ま  
鬼 け 鈴 リン  
が ば の ン  
福 逃 音 ー  
を 呼 げ ー  
呼 ぶ ー  
ぶ と  
木 曜 日 の 皆 様  
曜 日 の 皆 様



今回は、みんなで  
作ってみました。