

あかもんは、オープンから2年目を迎える  
平成30年4月より、毎月第2土曜日も開所をさせて頂くこととなりました。(時間は平日と同じ9:30~17:00)  
今年度も引き続きよろしくお願ひ致します。

<平成30年4月からの開所日・開所時間>  
平日・第2土曜日 9:30~17:00

あかもん職員一同

# あかもん タイムズ

## ☆今月のプログラム☆

~3月は、こんな取り組みを行いました♪~



なかなかボリユーミーなクレープとなりましたが、(笑)最後はみんな美味しく頂きました

● **おやつ作り**  
三月二十二日のおやつ作りでは、チョコバナナクレープを作りました。ホットケーキ生地を薄く延ばして「クレープ風」に焼きました...と言いたるところでしたが、出来上がりは「やつぱりホットケーキだよね(苦笑)」さすがにお店のようにはいかず、

発行所：あかもん  
名古屋市中区大須 4-10-85  
山村ビル1階  
TEL：052-253-5845  
FAX：052-253-5856



● **食事作り**  
三月十三日の料理のメニューはシーフードカレーでした。更に、強力粉・薄力粉を使ってナン作りにも挑戦！粘り気のある生地作りに少し苦心されていたようですが、美味しいカレー&ナンが出来ました。



● **散歩**  
三月十六日、そぼ降る春雨の中、あかもんから歩いて十分ほどの場所にあるパルコに行ってみました。パルコはおしゃれな衣料品の店として有名ですが、本屋や楽器屋、文房具の店など、色々な店が揃っています。外出された利用者さんは、弟さんにプレゼントする本を買っていらつしやいました。店内にはカフェもあり、ゆっくり本が読めるテーブルもありました。

● **導引養生功**

大変お忙しい中、月一回のペースで毎月必ずご指導に来てくださいました。来年度も是非よろしくお願ひいたします。

## ☆来月のプログラム予定☆

~来月(4月)のプログラムのお知らせです~

<4月10日(火)>  
**おやつ作り**  
春の季節に合ったおやつを皆さんで作しましょう。

<4月19日(木)>  
**食事作り**  
皆さんからのメニューのリクエストをお待ちしています!

<4月18日(水)>  
**導引養生功**  
新年度も引き続き石黒先生の講座が行われます。健康のため、是非ご参加を!

<4月24日(火)>  
**散歩&外食**  
春らしく暖かくなってくる頃です。お出かけするのに良い所を皆さんで考えましょう!

### インフォメーション

<3月30日(金)>**お花見**  
あかもんでは“初”のお花見を予定しています!(去年は開所直後で、まだ利用者さんが見えなかったため...) \*場所は未定です。詳細は職員に問い合わせ下さい。

# ●平成29年度を振り返って●

～ 開所1年を経て～

☆平成29年4月3日の開所から、無事1年を迎えようとしております。皆様方からのご支援に心から感謝申し上げます☆

《施設長より皆様へご挨拶》

平成29年4月にオープンしてから、あっという間に1年が経ちました。お陰様で大きなトラブルもなく、目標にしていた1年目の登録者数20名も達成することができました。

平成30年度はより一層、利用者の皆様にとって安心して過ごせる場所になるよう職員一同、頑張っていきたいと思っております。 施設長/仲一幸

《利用者さんからのひと言》

- ・どのプログラムも参加しやすく楽しかった。音楽、クリスマス会、料理。
- ・土日の外出、平日の外出を増やしてほしい。
- ・いろんな手作り作品ができたらいと思う。
- ・同じ趣味の人同士のサークルのようなものができて、たとえば美術館や写真展などに出かけられるといい。



導引養生功



料理作り(炒飯)



## ☆先月のプログラム☆

～2月は、こんな取り組みを

● おやつ作り (五平餅) ●

二月九日のおやつ作りでは、五平餅を作りました。炊飯器で炊いたご飯を、すりこ木で米の形が残る程度につぶします。そして大判小判型の平べったい形に固めて、ホットプレートで両面を焼きます。あとはお好みで味噌ダレや醤油をつけ、すりゴマ、細かく砕いたクルミやピーナツをパラパラと振りかけて、皆さんお腹いっぱい召し上がっていました。



● 料理作り

(広島風お好み焼き)

おやつ作りに続いて、二月一六日の料理作りでも、ホットプレートが活躍しました！

● 散歩 (大須縁日・骨董市) ●

毎月二八日は大須の縁日の日です。日差しが少しずつ暖かくなってきた二月の終わり、大須観音の「骨董市」に行ってきました。あかもんから歩いて十分くらいの道のりです。大須観音の境内には様々な店がひしめき合い、珍しい品々が並べられていました。大勢の人ばかりで、とても楽しい雰囲気でした。



(※) 広島風のお好み焼きの特色は、

- 一、生地を薄く焼く
- 二、刻んだキャベツをドサツと盛る
- 三、焼きそば／うどんの麺をドンと乗せる
- 四、ひっくり返して、目玉焼きの上に乗せることです。ボリューム満点！。皆さんお腹いっぱいのご様子でした。是非ご自宅でも！

◎広島風お好み焼きの作り方◎



①生地を薄く、丸く広げます。



②好みの具と焼きそばを乗せて、



③さあ、ひっくり返します！



④見事成功！出来上がり！