

大森だより



R5. 12月号 No.112

カレンダー制作



素敵に
出来上がりました～♪



今年もカレンダー制作の季節
となりました！
来年は辰年です！！フェルト
や毛糸のパーツを真剣な表情
で悩みながらも、上手く貼り合
わせて、素敵な辰のカレンダー
を作っていただきました☆
昨年作ったカレンダーもおうち
で飾って頂いている方が多く、
とっても嬉しいです！
是非、来年一年も飾ってくださ
いね♪



ジェンガ



重なった紙コップを一つずつ、抜き取り倒してしまった方の負
けとなります！みなさん、倒れないようにと真剣な表情で取
り組んでいました！

合わせてポン！



目の前に置かれた 10 種類の絵柄のカードを、早く、そして
正確に合わせてすることが出来た方の勝ちとなります！急ぎす
ぎて間違っ置いてしまった方もいました…。

今月の壁面

11月は、富士山と紅葉♪



11月の壁面は富士山と紅
葉です♪皆さんには、紅葉
やイチョウ、富士山の貼り絵
をして頂きました☆
「鳴子に負けなくらいの紅
葉だね」と大好評でした♪

今月のレシピ「春菊とリンゴのサラダ」

【材料】・春菊(1/2束)・りんご(1/4個)
・鶏ささみ(1本)・くるみ(10粒程度)

☆ ・オリーブオイル、醤油(大さじ1.5)・塩コショウ(お好み)
・酢(大さじ1)・塩(小さじ1/4)・砂糖(小さじ1/2)

【作り方】

- ① ささみに水大さじ1をかけラップをし、レンジ(600W)で3分加熱
します。粗熱が取れたら、手で身をさきます。
- ② くるみはフライパンで乾入りし、包丁で粗めに砕きます。
- ③ 春菊は3～4cmに切り、冷水に5分程さらし、水気をきります。
- ④ リンゴは洗芯を取り縦半分に分けて5mmの厚さに切ります。
- ⑤ ボウルに☆を入れて混ぜ、①～④を加えてさっと和えて完成！