



# 土曜日はキッチンデー

みんなで作ると美味しいですね～

4月27日は、「にじ」献立メニュー1番人気の“信田巻き”を作りました。



野菜をみじん切りに切ります。  
包丁で手を切らない様に添えて…！



ひき肉をこねます！  
「こねればこねるだけ  
美味しくなるのよね～！」

挽肉と野菜を  
袋状にした油あげの  
中に詰めて煮ます。  
破けない様に  
そっと・・・



## 5月のキッチンデーは・・・

5月11日(土)メニュー  
ポークカレー・切干大根煮・コール  
スローサラダ

ご自宅で作れるものを献立として考えました。是非作  
ってみてください！！

振替・臨時のご利用  
お待ちしております！

リハビリ・デイ「にじ」



お馴染の献立だから、皆さん野菜の切り方も良くわかっていらっしゃる！みじん切り、ささがき、斜め切り…「こう切ると美味しいのよ〜！！」



白菜の浅漬けも作りました。手慣れています。「良く揉んで美味しくな〜れ！」

男性は炒め名人！  
気長に炒めて美味しく出来ました！！



盛りつけ  
一つ一つ丁寧に出来ました



さまざまな調理方法や反復作業で脳を刺激し、出来る能力を引き出したり、細かい作業で達成感役割を持つことで生きがいを感じて頂きたいと工夫しています。

片麻痺がある方…

「麻痺側の手や腕をもっとスムーズに動かせるようになりたい」→包丁を使っての調理法に加えて、こねる・混ぜるなど手指動作で巧緻性の維持向上を目指します。



キッチンデーは必ずスタッフがお手伝いしての調理となり、調理に自信がない方でも安心して参加できます。数回参加された利用者様は、包丁の使い方など慣れてきたご様子が見え、ご利用者様やご家族様には大変好評となっています。ご参加されたい方は相談員までご連絡下さい。