



残暑お見舞い申し上げます。

蝉の声もまだおとろえず、厳しい暑さが続きますが、いかがお過ごしですか。

皆様のご協力の元、えにしデイサービスは暑さを乗り切りいつも元気いっぱいです。

今月は夏祭りを行いました。いつでも楽しい「もうひとつの家、もうひとつの家族」として、季節の感じられる楽しい時間を、これからもご提供していきたいと思っております。

今後ともよろしくお願いいたします。



## 1日目

1日目はハヤシライス、シーザーサラダを作りました。普段食の細い利用者様もたくさん食べていらっしゃいました。午後からは外で風船釣り。苦戦しながらも上手に釣って大笑い。小さなお子さんたちも一緒に楽しみました。おやつはスタッフ手作りクレープで舌鼓。お祭り気分を味わっていただきました。



## 2日目

2日目はちらし寿司、レンコンの天ぷら、味噌汁、スパゲティサラダ。おやつには手作り三色わらびもち。冷たくて美味しいと大評判でした。午後にはみなさんに浴衣や甚平を着ていただいて、盆踊りや記念撮影を楽しんでいらっしゃいました。



## 3日目

3日目はかき揚げそば、おにぎり。おやつにはフルーツにチョコレートをかけて豪華デザート！職員も一緒に浴衣を着て大盆踊り大会！おおいに盛り上がりました。



## スタッフ自己紹介



えにしデイサービス唯一の男性スタッフ、生活相談員の松尾頼尚(マツオヨリナオ)です。

学生時代は水泳と競技スキーをやっていました。えにしに来る前は広告デザイナーと全く畑違いの仕事をしていました。休みの日は、愛妻と愛犬ミニチュアダックスのネロ君と、ノんびりすごしています。これからどんどん勉強して、頼りになる相談員を目指します。よろしくお願いいたします。

## 節約レシピ

スタッフの山岡です。今回から私が節約を意識した簡単料理を紹介しまーす！野菜って捨てる所は無いですよ～！みなさんが捨ててしまいがちな皮や芯を使って、おいし～い料理を作りましょう！



まず、にんじんの皮！捨ててはいけませんよ！にんじんの皮で美味しい「きんぴら」を作っちゃいましょう。

1. にんじんの皮を太めに千切りし、ごま油で炒めます。
  2. 酒、みりん、しょう油、さとうを加え、さらに炒めます。
- それだけ！それだけで今夜のおかず一品出来上がりです。簡単でしょ？



## えにしデイサービス

事業者番号:2371002409

住所:名古屋市 中川区東起町5-32-4

TEL/FAX:052(382)2177

URL: <http://enishi.raoco.co.jp/>

MAIL: [kizuna@dream.jp](mailto:kizuna@dream.jp)

営業時間:朝8:00～夜17:00(延長/宿泊も対応)

営業日:24時間365日 年中無休

定員:10名/日

