

# 大森だより



R7. 3月号 No.127



## 節分



鬼は外～!



福は内～!



鬼落としゲーム



やられた...!



節分ということで、今年も大森テイにたくさんの鬼たちがやってきました。男・年女の方々の「鬼は外、福は内！」の掛け声に合わせて皆様楽しそうに豆を投げていました♪

鬼たちとの記念撮影では思い思いのポーズでパシャリ📷☆

節分にちなんだミニゲームということで、「鬼落としゲーム」も行われ、皆様の歓声が響くにぎやかな節分行事となりました😊

## 食べ物しりとり



制限時間内にテーブルの上にあるたくさんの食べ物カードの中から、しりとりとなるようにカードを選んで、吊るします！みなさん真剣な表情でした☆

## めざせ牛乳パワー



制限時間内に牛乳パックを足ではさんで、隣のカゴに移していきます！みなさん器用に足を動かして、次々と移すことができていました☆

## 今月の壁画 2月は、鬼と梅の花♪



2月の壁画は、節分の鬼と梅の花です！利用者の皆様に塗っていただいたたくさんの鬼たち、圧巻ですね！赤やピンクの梅の花たちも綺麗ですね☆

## 今月のレシピ「かぶと白菜のスープ」

【材料】 ・かぶ(小玉1個) ・白菜(葉3~4枚) ・水(600ml)  
 ・スライスベーコン(4枚程度) ・固形コンソメ(2個)  
 ・オリーブオイル(小さじ1) ・塩コショウ(適量)

【作り方】

- ① ベーコンを1cm幅に切る。かぶは皮を剥き、食べやすい大きさに、白菜も食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にオリーブオイルをひき、ベーコンを炒める。その後、かぶと白菜を入れ、軽く炒める。
- ③ ②に水を入れ、蓋をして具材が柔らかくなるまで煮る。
- ④ コンソメ、塩コショウで味を整えて、完成！！