

ファインホームヘルプ通信

社会福祉法人
豊明福祉会

令和6年11月15日発行
～ 第74号 ～

秋から冬へ
あっといいう間に 移り行く季節を 楽しみましょう♪



パトロール
いきます!!



いろいろなのりものに
乗りました◎
(日本モンキーパーク)



ゲームセンターで
電車運転士体験ゲーム『電車GO!!』
やったよ!!



白バイに乗りました♪
(刈谷ハイウェイオアシス)

事業所からのお知らせ

この度11月末にヘルパーの退職などに伴い、支援に入れない日があるかもしれません。希望表には数日候補日を入れていただくとありがたいです。これまで通り、支援に入れるようこちら調整していきます。今後もよろしくお願いいたします。

冬季休業のお知らせ

12月29日(日)～1月3日(金)

休業期間中に頂いたお問合せについては、1月4日以降に順次回答させていただきます。ご不便をおかけいたしますが、ご理解のほどお願いいたします。



ポークチャップ

材料 (2人分)

- 豚小間切れ 200g
- しめじ 1パック
- 片栗粉 大さじ2 サラダ油 大さじ1/2
- *酒 大さじ1/2 *塩・コショウ 少々
- ★ケチャップ 大さじ3
- ★しょうゆ 大さじ1と1/2

<作り方>

- ①豚肉をビニル袋に入れ、*の調味料をもみ込み、★の調味料は混ぜ合わせておく。
- ②1のビニル袋に片栗粉を入れ、肉にまぶす。
- ③フライパンにサラダ油を敷き、肉を広げて入れて両面を焼く。
- ④しめじを入れ、しんなりするまで炒める。
- ⑤★の調味料を加え、全体に絡める。



ニラのナムル



材料 (2人分)

- ニラ 1束
- めんつゆ 大さじ1
- ごま油 ひとまわし

<作り方>

- ①ニラを4～5cmに切り、ビニル袋に入れる。
- ②電子レンジ600Wで2分加熱し、冷ます。
- ③水気をしぼり、めんつゆを入れて和える。
- ④ごま油、いりごまを入れて混ぜる。

利用者様と一緒に
作っている料理のレ
シピです。ぜひ、
チャレンジしてみ
てください!!



社会福祉法人 豊明福祉会
ファインホームヘルプ事業所



住所：豊明市新田町吉池18-3 豊明市総合福祉会館2階
TEL (0562) 85-5081 FAX (0562) 85-5071
担当 池野 昭子

豊明福祉会ブログもチェック!

toyofuku.info/



『ホームページ』
『ブログ』QR