



# 雅乃郷新聞

令和6年3月吉日



担当者挨拶  
新聞担当者 玉置 陽子

桃の花が咲く季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？  
まだ寒さも残る中、雅乃郷の皆様は元気に過ごされておられます。皆様もお風邪など召されない様にご自愛ください。

## 地域食堂



毎月地域食堂を開催しています。  
お食事会を通して地域の皆様との交流を図らせて頂いております。

本日のメニューは  
カツカレーです



3月14日ホワイトデーがやってきました♡💕😊

今年はみなさんでお花を作りました!!

### Happy White Day



きれいにできたよー



## ひなまつりレク

三月二日、ひなまつりレクレーションを行いました。

おやつは…もちろんひなあられですね😊



風船バレー大会!!



おいしいよ♪



# 一日外出

## 第一班

### 梅乃宿シロップ作り

3月13日、定期清掃のため一日外出にお出かけをしました。皆様、久しぶりの外出で楽しそうな皆様の笑顔がたくさん見ることが出来ました😊

※第二班は3月28日の予定でーす！



出来上がったシロップでーす！！



ありがとうございました！！

梅乃宿さんで梅シロップを作ってきました。ていねいに教えて頂き皆様楽しめました。

二月から入職しました前田と申します。不器用ですが自分なりに精一杯頑張りたいと思います。



新入社員紹介  
前田 聖代事務員

よろしくおねがいします。



いただきます！



## イオンモール

イオンモールにて食事とお買い物をしました。



## 内職



3月の内職工賃は  
靴下 ( 5203 ) 円  
タオル ( 3320 ) 円でした。  
皆様お疲れ様でした！

## 4月の予定

毎週火曜日 歯科往診  
四月十七日 散髪  
十八日 フットケア  
第二、第四火曜日 音楽教室  
第一、第三金曜日 往診

次回の新聞担当は  
佐藤支援員です。

## 米田様のホーム

いつも僕のコーナーを管理頂きまして、ありがとうございます。

今月の内容は、3月13日の一日外出について書き添えて頂きたいと思っています。

今回の外出は葛城市にある梅乃宿造りへ連れて行ってもらいました。梅乃宿造りは名前の通り色々な種類の梅酒を製造、販売をされているのですが、今回は梅シロップ作りの体験させて頂きました。

なつか こじ

「種高梅」「長束梅」「古城梅」といった3種類の梅シロップを味見させて頂きました。

この3種類の梅の中から自分好みの梅を選びます。ちなみに僕は、古城梅にしました。飲んだ後に口の中が酸味が残らず、後味がスリして良かったです。ビンに梅と金平糖を入れて約2週間すると、梅の酸味と溶けた金平糖の甘味が混ざって、甘酸っぱい梅シロップが完成するそうです。

どんな味に多いのかわかりませんが、楽しみにしておきたいと思っています。 米田雄一郎

