

# はっぴいだより



週替わりで素敵な着物を持ってきていただきました。(写真左)

かわいらしいお嬢様に心ななました。



利用者の皆さんが1か月かけて折った力作です。(写真右)



<p>車椅子 雪の上では ただの椅子</p>	<p>空青く みんなで花見 心安らぐ</p>	<p>雪解けて 私に早く 春よ来い</p>	<p>朝起きて 赤倉の風景 日本一</p>	<p>春の雪 解けて流れる 水の清さ</p>	<p>あゝの親父 歌が上手で 色男</p>	<p>はっぴいで 気持ちは二十歳 若返る</p>	<p>今護士を 我が子と思ひ 施設かな</p>	<p>雪解けて 若葉芽を吹く はっぴいの庭</p>
----------------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------------------------	-------------------------------

## はっぴいで人気の おやつを紹介します

### <作り方>

- ①かぼちゃはラップをかけて電子レンジで15分。または蒸し器で10分程蒸し、皮を取って熱いうちにつぶしておく。
- ②材料を混ぜて耳たぶより少し固めにする。
- ③一口大にまとめ熱湯で茹でる。浮かび上がってきたら冷水に取って粗熱をとる。  
おしるこにしてもよし、小豆をかけてもよし、果物の缶詰と合わせてもよし。  
どうぞお試しください。



### <材料>

- ・かぼちゃ 1/2個
- ・白玉粉 1袋
- ・砂糖 30g
- ・牛乳 大さじ1
- ・水 適量

