

かじかのさとだより

第87号



発行／〒889-2401 日南市北郷町大藤甲3186番地1／TEL0987(55)3738 FAX0987(55)3739
 社会福祉法人 愛泉会 特別養護老人ホーム 河鹿の里
 ホームページ <http://www.aisenkai.jp/kajika/index.html>



令和7年4月8日「花まつり」が行われました。利用者様一人一人、お釈迦様の誕生日を祝いながら、甘茶をかけて頂きました。

4月
花まつり



5月21日に「感謝の集い」を行いました。西島理事長が来園され、挨拶して頂きました。又、外部から尺八奏者の佐伯様や箏奏者の井上様を招待して共演会を行いました。利用者様は、首をふってリズムをとられたり、感動され涙を流されている方々もいらつしやう、プロの音色に耳を傾けていらつしやうしました。



社会福祉法人 愛泉会
西島 元利理事長

5月
感謝の集い



6月
避難訓練



スタッフの出し物として「赤ずきんちゃん」の寸劇を見て頂きました。大盛り上がりで、いつもと違うスタッフの姿や冗談に、大笑いされ、とても楽しまれました。



今年も、大雨・地震と多い年の様で、突然起こる災害に備え、避難訓練を行いました。定期的に、日中と夜間の避難訓練を行っている為、スムーズに職員も動けたようです。今後も、利用者様に安心して過ごして頂く様、定期的な訓練を行っていきます。

お楽しみ会

6月11日に、ホットケーキ作りを行いました。

生地を混ぜ、プレートにたらし、ふっくら焼けたホットケーキを見て「おいしいそうやね」「久しぶりに料理をした」と言われ、以前、御家族に料理を作っていた事を思い出された様子でした。ホットケーキの芳しい匂いで、より穏やかな時間を過ごされていました。

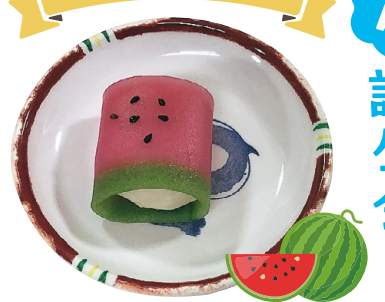


あま〜いシロップもかけて「おいしい!!おいしい!!」言われながら食べられ、笑顔一杯のひとときでした。



7月誕生会

7月誕生会のお菓子



私共の施設では、毎月の行事の誕生会の時に、季節に応じたお菓子を提供させて頂いております。七月の誕生会では、偶然にも仁木様の御家族が、大きなスイカを持参され、スタッフ含め利用者様全員でその大きさに驚き、目がとって大きくなりました。



8月納涼祭

8月9日に「納涼祭」を行いました。

スタッフ全員で「飢肥ロマン」を踊り、桜ヶ丘小学校の生徒さん方から「エイサー」を披露していただきました。

大きな太鼓の音に興奮し、一緒に踊り出す利用者様もおられたり、上手に踊る子供達をご覧になり、涙される姿もあり、感動と笑いのある納涼祭になりました。



毎日いろいろなメニューの食事を提供させて頂いています。その内の一部を紹介します。

毎月の誕生会



こんだて

- ちらし寿司
- 鶏肉のからあげ
- 酢みそ和え
- 清汁
- いちごのムース

毎月お誕生会にはちらし寿司を提供しています。ちらし寿司はいつも利用者様から美味しいとお声を頂き、私達厨房もとても作り甲斐があり嬉しく思っています。

新メニュー

こんだて

- ぎょうざ
- パンプキンサラダ
- みそ汁
- オレンジゼリー



今年から新しくぎょうざがメニューに加わりました。

毎週水曜日のおやつの日

- チョコムース
- プリンアラモード



毎週水曜日にはプリンやどらやき、バームクーヘンなど色々なおやつを提供させて頂いています。

ある日の昼食



こんだて

- からあげ
- キャベツ和え
- 卵スープ
- 豆乳ゼリー

からあげは肉もやわらかく下味もしっかりつけてあります。キャベツ和えは酢が入ってさっぱりとした味付けになっています。卵スープは卵がふわふわでコンソメ味がとても美味しいです。豆乳ゼリーは黒糖の甘味がしてやわらかく出ていますのでとても食べやすいです。

ある日の夕食

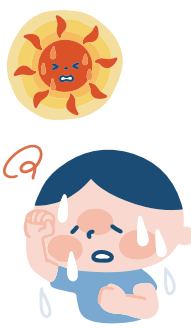


こんだて

- 魚の華風揚げ
- ソーメン汁
- 青梗菜とえびの炒め物

夕食にはデザートがついています。このように毎日違ったメニューを工夫をこらし楽しんで美味しく食べて頂けるよう作らせて頂いています。

まだまだ暑い日が続きますので夏バテに良いレシピを一つ紹介します。(高齢者向け)



高齢者の夏バテ予防には「水分」「たんぱく質」「ビタミンB1」の摂取がポイントになります。水分は脱水や熱中症予防、たんぱく質は筋肉の維持、ビタミンB1は疲労回復に効果的です。

豚肉と梅のぶっかけそうめん

材料(2人分)

- そうめん…100g
- 豚肉…100g
- 梅干し…1個
- きゅうり…1/2本
- 料理酒…大さじ1
- ★めんつゆ…200ml(倍數通り希釈したもの)
- ★みそ…大さじ2
- ★砂糖…大さじ2

作り方

★の材料をボールに入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。調味料が混ざりにくい場合はレンジで1分加熱してから混ぜ合わせる。

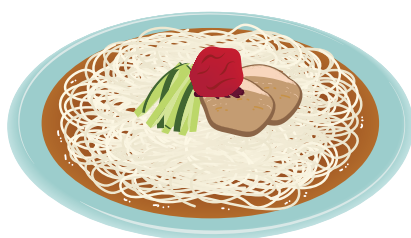
豚肉は食べやすい大きさに切り、梅干しは種を取り除いて包丁でたたき、きゅうりはうすくスライスする。

耐熱皿に豚肉を重ならないように並べ、料理酒をかけ電子レンジで600W3分〜4分加熱する。

そうめんを茹でて冷水にとり、皿に盛り付ける。

豚肉・きゅうり・梅干しをトッピングし混ぜ合わせた★の調味料をかけて完成です。

梅干しの酸味とみそ入りのつゆでさっぱりと食べられます。是非、一度作ってみてはいかがでしょうか。



デイサービス活動風景

4月 創作活動

4月の創作活動は、5月に向けてこいのぼりの壁画をみんなで作りました。特に、頑張った所は、色んな折紙を使って一枚一枚鱗を作り、鯉を表現したことです。まるで本物の鯉が泳いでいるかのよう到大迫力のこいのぼりが完成しました。

作品は、宮崎銀行の吾田支店様に7月から展示させて頂きました。



5月 こいのぼり運動会

5月29日に、こいのぼり運動会を行いました。赤団と白団にわかれ、団長による選手宣誓を合図に、熱い戦いが始まりました。



プログラム

- ①ボールリレー
- ②腰ふりダンス♪(選抜)
- ③輪投げ漁(団体戦)
- ④出たもん勝ち(割り箸出し)
- ⑤全体リレー
- ⑥玉入れ
- ⑦職員出し物
パン食い競争



今年も七夕の季節がやってまいりました。短冊に願いを込めて笹に飾り、心あたたまるときを過ごしました。

「いつまでも元気に過ごせますように」(M様)

「世界が平和でありますように」(T様)



8月 テゲバジャーロ宮崎

8月6日に、宮崎市を拠点とするプロサッカークラブに施設訪問に来て頂きました。みなさん、プロサッカー選手と一緒にレクリエーションをして楽しい時間を過ごしました。当日は、ケーブルテレビの撮影もあり、利用者様から大好評でした。



8月12日に、笑顔いっぱい「夏祭り」を開催しました。金魚すくいでは、得点を競って大盛り上がり!!



編集後記

利用者様と一体となって行事を作りあげることが出来ました。次回のイベントもご期待に応えられるよう頑張ります。



最後はみんなで炭坑節踊り♪

