

【発行】社会福祉法人 慈雲会

ユニット型特別養護老人ホーム 慈晃園 地域密着型特別養護老人ホーム 慈晃園 慈晃園デイサービスセンター

慈晃園居宅介護支援センター

多機能ホーム やまぐち

本渡児童センター

〒863-2171 天草市佐伊津町 928 番地 TEL0969-23-6610 FAX0969-23-6997

ホームページ: http://www.jikouen2016.com/

春はお

で

け

行



ます。れたり、ほれたり、ほ たところ たところ たところ 昔 から た設で 居者様の姿に にとんど発 はとんど発 はとんど発 はとんど発 はとんど発 にとんど発 にはとんど発 があったがあった。 かけになり たくさんの 様 り、に会 うの地で な会 活力となっていてい方から「きれない方から「きれ の春の外出が? 春元広セ 春の訪れを満喫元や行きたかっいなる。

ひとつでも多くの思季節を感じ楽しい .きたいと思います。、の思い出を作って頂けるよくしい時間を過ごして頂き、





ひかり No. 103 内容

2ページ:ユニットからの新着情報

3ページ:各種行事報告

介護男子パート5

4ページ:デイサービスセンターより

慈晃園のおいしいレシピ

編集後記





平成 29 年 5 月 ひかり No.103 (1)

シユニットからの新着情報



節分豆まき

ひばり・めじろ



2月3日、ひばり・めじろユニットで豆まきを行いました。 鬼のお面をかぶり、それにむかって豆を投げられ、皆さん笑 顔で楽しそうにされておりました。最後に甘納豆を美味しそ うに食べておられました。今年も一年、皆さんがお元気で健 康に過ごせるように鬼を追い払いました。









イルカ・真珠ユニット



4月9日から12日にかけ花見ドライブを行いました。

広瀬公園、城山公園等の満開の桜を前に皆様ドライブを満喫されていた様子でした。また今回は、ご家族お二方も一緒にご参加いただきました。昔話をされたり、一緒にたいやきを食べられたりされ、久しぶりの園外での活動を楽しまれ、とても賑やかなドライブとなりました。

こういったご家族との機会は今後も続けていきたいと思いますので、その際には、 ぜひご理解とご協力のほどをお願い致します。











だきました。
作品に心和むひと時をいたあり、手作りの味わい深れいでは五十年前の着物が

二月十五日から三月十五 日まで、ボランティアの方 に雛飾りをお借りし、地域 交流室で展示しました。 見殻や着物の布を用いた 見殻や着物の布を用いた の数々を入居者の皆さんお の数々を入居者の皆さんお の数々を入居者の皆さんお の数々を入居者の皆さんお の数々を入居者の皆さんお たり。ひとつひとつじっく かりとご覧になっていまし た。

卒な ゴ施設に 一角 一川 二月十四 二月十四 に来園して下さい晴れ舞台として太鼓の皆さん 日

津四三の月月

西法寺住で

職 ま に

日

方もいらっしゃい動されており、涙 集 素想聞演 いてがの しい 聞いていたのですが、実演奏は上手ですよ」と順下本町保育園の太詩いました。 素晴らしい演奏でした 想像以上の迫力と元 未まりの 当 姿に元気を 子どもさんのたくまし 起前に に に し に し におり、涙ぐまれるの皆さんも大変感いたのですが、実際にかました。 おり と 元気でいたのですが、実際にが、実際のいるのはない。 と噂は いただきま いました。

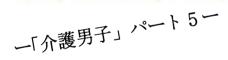


20 21 通知過於過於過於過於過於過中國外 初物で皆さん春を感じておられお煮しめやつわぶきをいただき。彼岸法要のあとは、皆さんでとなりました。 た。 ただきお祝 ました。 いらっしゃり、心静まるひと時住職様の法話を熱心に聞いて参加されました。両日とも多くの入居者様がご ただきました。

てきたいと思います。に参加して頂けるように実施 に参加して頂けるように実施しこれからも伝統行事を皆さん -でお釈迦様に甘茶をかけて花まつり法要では、各ユニ いをおこないまし 11 ツ







地域密着型特養・ショートステイ担当の介護男子です。



慈晃園デイサービスセンター



慈晃園のきれいな桜の木の下でお花見をしました。手作りおやつと美味しいお茶をいただきながら、桜を堪能されました。

天気もよく心地よい風にあたり「今日はえらいよかった」との声も聞かれ、皆さんとても良い表情で喜ばれていたのが印象的でした。



4月は1名の方が80歳(傘寿)のお誕生日を迎えられました。他利用者様からお祝いの言葉や、歌のプレゼントがあり、本人様もとてもよろこんでおられました。毎回誕生日の方の好物を誕生会で提供させていただいています。今回は、あんこが好きな方でしたので、蒸し饅頭をケーキに見立てて作りました。本人様はもちろん、他利用者様も喜ばれていました。

★慈晃園のおいしいレシピ★

今年度の栄養課からのコーナーでは、毎日の慈晃園の食卓の中から、「**おいしい!**」「**作り方を教えて!**」とよく言われるメニューのレシピを載せていきたいと思います。

今年度最初のメニューは、「**ほうれん草の変わり白和え**」としました。暑い時等には腐敗しやすい豆腐を使わず、作り方も簡単で「おいしい!」と評判なので、慈晃園の定番メニューとなっています。 | | | | | |

<材料>4人前

牛乳	500сс
酢	大さじ2と1/2
ほうれん草	1
りんご	1/2個
ピーナツ粉	10 g
砂糖	大さじ1と1/2
薄口しょうゆ	小さじ1





カッテージチーズを作った際に 出てきた水分は「ホエー」と言い、 高たんぱく質で低脂肪、そのうえ 消化にも良いものです。捨てずに、 ご飯を炊くときやお味噌汁を作る ときなどに利用されてもいいかも しれませんね。

<作り方>

- ① 牛乳を火にかけ、鍋肌にフツフツと小さな泡が出るぐらいまで加熱する。(注意:沸騰させません。)火を弱め、酢を回し入れ、やさしく数回かき混ぜて分離してきたら火を止め、布巾で濾して水分を切り、カッテージチーズを作る。
- ② ほうれん草は、茹でて2cmの長さに切ってよく絞っておき、りんごは皮を剥いて1cm角の薄切りにする。
- ③ ①のカッテージチーズをすり混ぜ、砂糖、薄口しょうゆ、ピーナツ粉を加えて混ぜる。
- ④ ③に②のほうれん草とりんごを加えて、全体をよく混ぜ合わせる。

編集後記 ペテラン職員も頑張しています。
しています。
かべテラン職員も頑悪のおないと!と気持ちに待ったが、皆さんのか、皆さんのか、皆さんのが、皆さんが、皆さんが、とりました。

皆様からの善意ありがとうございます

【歌・朗読のボランティア】

エコーの会様

【太鼓演奏披露】本町保育園様 【琴・尺八演奏】天草三曲会様 【囲碁の対戦相手】

介護支援ボランティア N 様

