



【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/>



夏の日差しを感じる日々ですが、当施設では梅雨の前に季節の花を楽しんでおりました。園庭はもろの久保公園や楠浦の菖蒲等、この季節しき季節の花を、西の久保公園の散歩コースも花が咲き乱れ菖蒲の花を見て「わあ」と歓声が上がり、楠浦の菖蒲も車からすぐ見る事ができて快適に見物させていただきました。

外出はわくわくされている様子で、笑顔も多く「去年よりようけ咲いとるなあ」といった会話も弾んでおられました。

暑い季節となり、なかなか外に出る事も辛い時期ですが皆さん体調に気を付けてお過ごしください。

季節の花を楽しむ

ひかり No. 104 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





ユニットからの新着



虹・青空

情報



朝顔の苗植えを手伝って、「早く花の咲かんかなあ」と楽しみにしておられました。土にさわると皆さんいきいきとされていました。今ではキレイに咲きました☆



花が好きとの事で、園庭をお散歩です！記念に写真を取りました。お気に入りの写真になったようで踊って喜んで下さいました。



青空の入居者様、ショートステイ利用者様大勢参加されてのスカットボール(室内版グラウンドゴルフ)を行いました。皆さん上手にボールを打たれ点数が入ると「おー」と歓声が上がっていました。点数を狙うまなざしは真剣そのものです！！

多機能ホーム やまぐち

やまぐち保育園との



6月5日、やまぐち保育園の園児と一緒に芋の苗を植えました。ご利用者様の参加は少なかったのですが、「こんなして植えるとよ」と園児に植え方を教えてくださいました。10月の芋ほりが楽しみです。

あっ、その前に草引きも頑張らないと・・・



五月二十日に佐伊津町コミュニティセンターで開催されたふれあい交流会に参加させていただきました。

佐伊津町ふれあい
交流会に参加しま



家族会総会開催

五月七日、慈晃園家族会総会を開催しました。開催前に会員の皆様に施設内の清掃及び、玄関やユニットに飾る花植えを行っていただきました。施設内も見違えるほどキレイになり、入居者の皆様も植えられた花を見て「きれいね」と話しておられました。

総会におきましては滞りなく議事もすみ、無事終了いたしました。本年度もよろしく願います。

避難訓練 実施！



五月三十日天草消防署様立会の下、火災予防総合避難訓練を行いました。

日中に火災が発生したことを想定した昼間体制訓練、夜間に火災が発生したことを想定した夜間体制訓練、消火器の取り扱い練習、非常食の試食を行いました。

入居者の皆様にもご参加いただき、きびきびとした動きをとることができました。

非常食について、当施設は入居者様の非常食を三日分備蓄しています。いざという時に活用できる方法や味の確認を行いました。

NEW

慈晃園まつりを開催しま 平成29年10月28日(土)

(明日)

本年より慈晃園夏まつりと慈晃園まつりを「慈晃園まつり」として一本化させていただきました。

アトラクションや模擬店をご用意し地域の皆様のご来園をお待ちしております！！



平成27年度慈晃園まつりの様子

「介護男子」パート6



金子博俊(31歳)デイスサービス生活相談員

趣味：バイク 
魚をさばくこと！

- ・ひとこと
利用される皆様のお役に立つように日々努めます。
また、介護相談などお気軽にお問い合わせください！！



濱洲修(29歳)調理員

趣味：草野球
得意技

煮物系の味付け！！

得意料理：カレー

- ・ひとこと

料理は見た目からなので、色彩や盛り付けは気を付けている



平山浩利(37歳)調理員

趣味：飲み会！

得意技

みじん切り

得意料理：和食全般

- ・ひとこと
皆さんが食べやすいように調理を行います！



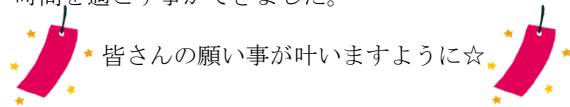


慈晃園デイサービス



旬を迎えたらつきょう梅干し作りを行いました。
らつきょうは皮をむいて、らつきょう酢に漬けて 2 週間。
手作りカレーライスにトッピングして美味しくいただきました！
梅干し作りは、利用者様に作り方を尋ねながら、皆さん
手際よく漬けていけました。出来上がりまでしばらく
かかりますが、楽しみが増えました。

7 月 7 日に七夕会を行いました。皆さんの願い事がこもった短冊
もしっかり笹に飾って、七夕の由来についての手作り紙芝居や、
七夕にちなんだ歌をオルガン、リコーダー、タンバリン、カスタネ
ット、鈴を使い全員で唄いました。利用者様と職員一緒に演奏し
楽しい時間を過ごす事ができました。



★慈晃園のおいしいレシピ★

今回は、新じゃがを使った『じゃがいも饅頭』をご紹介します。
軟らかく上品な味で、慈晃園でも大好評の一品です。ぜひ、ご家庭の定番料理の 1 つに、また、おもてなし料理の
1 つに加えてみてはいかがでしょうか？

<材料> 4 人前

じゃが芋 300g (大2個)
片栗粉 小さじ 1

《中に入れる具》

鶏ひき肉 50g
サラダ油 適量
砂糖 小さじ 1 弱
濃口醤油 小さじ 1 強
片栗粉 小さじ 2

《あん》

かつおだし汁 360cc
薄口しょうゆ 大さじ 1
みりん 大さじ 1
酒 大さじ 1 強
水溶き片栗粉 適量 (とろみ加減はお好みで！)

《トッピング》

卸し生姜、みょうが、小ネギ、わさび等でも美味しいです。
柚子 (冷凍のもの可) 適量、三つ葉(さっと茹でて刻む)



<作り方>

- ①じゃが芋を茹でて、マッシュポテトにします。この時、小さじ 1 の片栗粉を混ぜておくと、揚げる時にはじけにくくなります。
- ②中に入れる具の鶏ひき肉を炒め、調味液で味付けし、小さじ 2 の片栗粉を混ぜて、まとめやすくしておきます。
- ③①を等分し、②を中に包み込み、丸く形を整えます。
- ④③の表面に片栗粉をまぶし、160℃の油で、表面が薄いきつね色になるまで揚げます。
- ⑤《あん》を作り、④を器に盛り付けたところにかき、上に柚子と三つ葉のをせます。

下さい！
熱中症にはお気を付け
ください！

いきたいと思います。
頂けるようおもしろいま
つりになる事を目指して
うか：皆さんに楽しんで
ラクシオン、模擬店を行
しました。今年はどうなア
ラクション、模擬店を行
うか：皆さんに楽しんで
頂けるようおもしろいま
つりになる事を目指して
いきたいと思います。

その生命力に驚くばかり
です。
さて、紙面でもお伝え
しましたように慈晃園ま
つりが開催予定となりま
した。今年はどうなア
ラクション、模擬店を行
うか：皆さんに楽しんで
頂けるようおもしろいま
つりになる事を目指して
いきたいと思います。

編集後記

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

【歌踊りご披露】

五十鈴の会様

【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

