



【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/>

特集！慈晃園の年末年始①



正月飾りと一緒に



諏訪神社初詣外出



佐伊津神社初詣外出

ひかり No. 106 内容

- 2 ページ：ユニットからの新着情報
- 3 ページ：特集！慈晃園の年末年始特集
- 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



豪華お屠蘇



手作り門松と一緒に

新年明けまして
おめでとうございます

ひばり・めじろクリスマス会



12月25日にクリスマス会を行いました。
サンタさんの帽子をかぶり、皆さん一緒にケーキを食べたりおしゃべりをされたりと楽しまれていました。

入居者様にサンタさんの役をお願いし、皆さんにプレゼントを渡して頂きました！皆さん笑顔で「ありがとう」と言われ、とてもよろこばれ、楽しいクリスマス会になりました。



イルカユニットの山下様ご夫妻と自宅訪問の後、外出へ出かけました。

ご自宅へ着かれるとすぐにご近所の方が声をかけてこられ、お互いの近況を報告しあっておられました。短い時間でしたが久しぶりの我が家を満喫されました。

また、ご夫婦が散らし寿司を食べたいと希望されていた為、お寿司屋さんにて昼食を食べました。何度も美味しいと言われとても満足されていました。

今後も地域社会とのつながりが途絶えないように支援を続けていきます。



イルカ・真珠ユニット

特集！慈晃園の年末年始②

干し柿作り

干し柿作りを行いました。入居者様が職員に干し柿の作り方を教えつつ、慣れた手つきで皮をむかれました。軒先に干して待つこと数日、きれいな干し柿が完成しました。皆さん美味しいと言って口いっぱいに頬張っておられました。



大掃除



十二月二十日に慈晃園年末の大掃除が行われました。一年の汚れを一斉に落とし、新年を迎える準備を整えました。大掃除と言えば雑巾ですが、事前にディサービス利用者がたくさん縫って下さいました。ありがとうございました！！

☆クリスマス会☆

クリスマスには、各ユニットでクリスマス会を開催しました。大きなホールケーキやクリスマスプレゼントを用意し皆さんで、一緒にクリスマスランチを楽しみました。



料理同好会 忘年会



料理同好会では忘年会を開催しました。忘年会と言えば鍋料理！野菜を切ったり押し包丁を作ったり真剣な表情で作っておられました。今年は鍋に加えて、がねあげもつくり、ノンアルコールビールや梅酒で乾杯です！！



毎年恒例 慈晃園もちつき

毎年恒例！もちつきを行いました。石臼と杵を使っての本物のもちつきは迫力満点！入居者様にもついていただき立派な鏡餅が出来上がりました。



慈晃園デイサービスセンター



新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくおねがいいたします。
皆様お正月はどのようにお過ごしでしたか？デイサービスセンターでは、玄関にご利用者様手作りの門松を飾りました。
立派な松、竹、梅、南天、葉牡丹などを使い、皆さんで協力し合いながら完成させました。
また、大きな花瓶に花を生けていただき、正月らしい雰囲気になりました。
今年一年、皆様が健康で笑って過ごせるよう職員一同力を合わせて取り組んでいきたいと思ひます。

新年
謹賀



★慈晃園のおいしいレシピ★

明けましておめでとうございます。今年も、調理職員一丸となって、入居者様や利用者様に喜ばれる食事作りを行ってまいりますので、よろしくお願いしします。

今回は、牛乳で作る慈晃園特製胡麻豆腐のレシピをご紹介します。なめらかな食感で風味良く、人気のある一品です。ぜひ参考にしてみて下さいね。



～牛乳入りごま豆腐～

<材料 4 人分>

練り胡麻.....大さじ 2
コーンスターチ.....40g
牛乳.....500ml
塩.....小さじ 1/4
砂糖.....小さじ 1

[甘味噌たれ]

味噌.....大さじ 2
砂糖.....大さじ 2
赤酒.....大さじ 1 強
胡麻.....適量

<作り方>

- ①鍋にコーンスターチと塩と砂糖をいれ分量の牛乳を少しずつ加えながら、木べらで混ぜる。コーンスターチが完全に溶けたら練り胡麻を加え混ぜる。
- ②①を中火にかけ、木べらで7～8分練り、鍋底に木べらの跡が一瞬残るようになったら火からおろす。
- ③熱いうちに型に流し、冷まして固める。
- ④甘味噌を作る。味噌、砂糖、赤酒を鍋に入れ、よく混ぜ合わせて火にかけ、照りが出るまで練る。
- ⑤④にお好みで胡麻を加える。



明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いしします。
さて、先日の大雪は皆さん大丈夫でしたでしょうか。天草での大雪も珍しいものではなうか。雪が積もってもさほど驚くこともなく当たり前に感じている皆さんも多いのでは無いでしょうか。雪だるまを作るわくわく感はいずれに作り続けたいと思ひます！

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
- 【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
- 【傾聴ボランティア】介護支援ボランティアF様
- 【傾聴・歌踊りのご披露】南町老人会婦人部様