



【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/>

春は外出の季節ですね。

すっかり暖かくなってお出掛けが楽しい季節になりました。

当施設でも、たくさんの方の春の外出が行われました。

松島町へ菜の花見物、キリシタン館へお花見、お買い物、広瀬公園等など、皆さん春の訪れを満喫された様子です。

園庭の桜の下でお花見会を行ったユニットもありました。寒さが厳しく雪もたくさん降った冬でしたが、春が訪れ皆様と外出できることを職員一同喜んでいきます。

春を満喫した皆さんの思い出を作ることができました。これからもまた皆さんでお出掛けしましょう！

慈晃園 春の外出



お花見外出

ひかり No. 107 内容

- 2 ページ：ユニットからの新着情報
- 3 ページ：春の行事特集・ご寄付お礼
- 4 ページ：デイサービスセンターより
慈晃園の美味しいレシピ
編集後記



無為庵へ花まつり外出



松島へ菜の花見物

ユニットからの新着情報



地域密着型 お花見外出

3月の後半から気候もあたたかくなって桜も見ごろの時期になり、入居者様が「桜もきれいに咲いてるやろうねー」とお話をされていました。

それではと、ドライブを兼ねて花見外出を行いました！車から見える草花や木々を見ても春だなあと感じました。

天気も良く桜もちょうど見ごろとなっており良い花見日和で皆様大喜びでした。

「買い物へ行きたい」とおっしゃる入居者様とは花見に合わせて買い物に行き、「これがよかな」「あれがよかな」と言われながら買い物を楽しんでおられました。



多機能ホームやまぐち

お天気が良く、ドライブを兼ねて宮地岳かかし村へかかしに会いに出かけました。かかしを見て大喜びのご利用者様。

ハイ、チーズ(*^^)v 一緒に並んで写真撮影。本物の人間と見間違ふほど人間そっくりなかかしさん。「顔もそれぞれあって面白いねえ〜」と。

短い時間ではありましたが、昔なつかしい風景を楽しめました。

道中、桜が咲いており「きれいなあ〜」と。かかしと桜を二重で楽しむことができました。



慈晃園 春の行事特集

花まつり法要

4月5日佐伊津にあります西法寺の川上住職をお招きし慈晃園の花まつり法要を行いました。

お釈迦様にきれいな花を飾り、地域交流室で法要が行われた後各ユニット、デイサービスで皆様に甘茶をかけて頂き無病息災をお祈りしました。



ひな祭り展示



昨年引き続きボランティアの方手作りの雛人形を当施設で展示させていただきました。たくさんさんの温かみのあるひな人形にみなさん足を止め、記念写真を撮らせていただきました。

春の味覚会

料理同好会恒例の春の味覚会を開きました。

ピースご飯、春野菜の盛り合わせ、鱈すり身のお好み焼き風などのメニューを皆さんと一緒に調理を行い、おいしくいただきました。ノンアルコールが進む楽しい味覚会でした！



お花見会



桜の花も満開！ご家族をお誘いしてのお花見会を開催しました。慈晃園手作りの力作弁当を持参し、広瀬公園へ！！良いお天気のなか風船バレーを行い、一休みした後にお楽しみのお弁当をいただきました。とても充実した春の一日となりました。



ご寄付お礼



おもちゃのかわうち様から兜飾り、ご家族様から手作りの作品をご寄付いただきました。手作りの温かみのある作品と立派な兜飾りで節句が近づいていることを感じます。入居者の皆様も足を止めて観ておられます。慈晃園玄関に飾らせていただいていますので皆さまぜひご覧ください。ありがとうございます。

慈晃園デイサービスセンター

新年度が始まりました！昨年以上に皆様に充実したサービスを提供できるよう職員一同協力して頑張っていきたいと思っております！！



天気も良く絶好のお花見日和、玄関先にテーブルを置いておやつをいただきました。心地よい日差しの中で風にあたりながら、お茶と手作り蒸しパンを美味しく召し上がられました。
きれいな桜を見て春を感じられたご様子でした。



御領方面にドライブへ出掛けました。なかなか外出する機会がないとことで皆さんワクワクされました。つつじや藤の花をみて、山や海の自然の風にあたりながら散歩を楽しまれました。
良い記念写真が撮れました！！

★慈晃園の美味しいレシピ 第5弾★

新年度がスタートしました。私たち調理職員も昨年度の反省をしつつ、新たな気持ちで、皆様に喜んで頂ける食事を提供できるように、知識と技術の向上に努めていきますので、どうぞよろしくお願い致します。

また、今年度も引き続き人気のあるレシピの紹介をしていきます。



～鯛空揚げ生姜煮～

<材料 4人分>

| | |
|-------------|----------|
| 鯛(切り身)..... | 4切れ |
| 塩..... | 少々 |
| 片栗粉..... | 適量 |
| 揚げ油..... | 適量 |
| 生姜..... | 20g |
| [付け合わせ] | |
| えのきだけ..... | 1パック |
| さやえんどう..... | 10g |
| [煮汁] | |
| 水..... | 200g |
| 料理酒..... | 100ml |
| 砂糖..... | 大さじ2 |
| 濃口醤油..... | 大さじ3 1/2 |
| みりん..... | 大さじ3 |

<作り方>

- ① 鯛に塩を振り、片栗粉をまぶして170℃の油で揚げる。
- ② [煮汁]の調味料を鍋に入れ、煮立ったら①の鯛の皮目を上にして入れ、スライスしたしょうがを加えて、アルミホイルなどで落し蓋をして強めの中火で10～15分、煮汁が半分になるまで、途中で煮汁を数回まわしかけながら煮る。
- ③ ②の鯛を器に盛りつける。
- ④ 残りの煮汁の中に、えのきだけと一度塩茹でしたさやえんどうを入れひと煮立ちさせ、鯛の横に添える。



※いつもの煮付けにひと手間加えることで、旨味が増してとてもおいしくなります。また、鯛以外の白身の魚でもおいしくできますし、添える野菜もお好みでどうぞ☆

やっとな暖かくなり、施設では外出が盛んにおこなわれました。今年度は良い天気の日が多く各ユニットの外へ出ても天気は悩まされることはなかったようです。たくさんの外出が行われ、広報誌に何を載せようかと、うれしい悩みでした。慈晃園ブログにも記事を掲載していきますので是非ご覧ください。

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
- 【囲碁の対戦相手】 介護支援ボランティアN様
- 【兜飾りご寄付】 おもちゃのかわうち様
- 【作品のご寄付】 入居者ご家族O様

