

【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/>

ひかり

旬の食材を皆さんで。

梅にらつきよう、赤しそと季節を感じる食材がたくさん出てきました。旬の食材の調理といえば入居者様の技が光ります。

梅干し作りにらつきよう漬けと皆さんおしやべりしながら作業はどんどん進みます。

今年の梅干し作りは、去年漬けた梅干しを食べながら行いました。昨年の梅干しは酸っぱさが強いものに仕上がっており、塩の加減も「うちはこれくらいだった。」「うちはこれくらいだった。」と会話も多く楽しい季節の作業となりました。



ひかり No. 108 内容

2 ページ：ユニットからの新着情報

3 ページ：慈晃園の行事報告

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情報



かわせみ・うぐいす

6月27日 梅雨の合間にドライブに出掛けよう！ということで、慈晃園の近くのケーキ屋さん、えすぽろとさんにお出掛けドライブに行ってきました！

梅雨の真ただ中でしたが雨が降ることもなく、「ぬっかな〜(;^_^A」と暑いぐらいの陽気でした。お店に入ると冷房が心地よく、皆さん好きなお菓子を選ばれて、ゆっくりとお茶やコーヒーをいただきました。

梅雨の中のゆったりとした外出を楽しんできました。



さくら すみれ

七夕飾りと一緒にユニットの皆さんで写真を撮りました。皆さんきれいに飾りつけられた笹にとっても喜ばれ、「なんだか華やかになったね。」と話されていました。

短冊には「おいしいものが食べたい。」や「家族が元気に過ごせますように。」など皆さん思い思いの願い事をご自分で書ける方は書いていただき、書けない方は職員が代筆し、飾らせていただきました。七夕の日にはあいにくの雨となりましたが、皆さん七夕ゼリーなどの特別メニューにも喜ばれ、おいしそうに召し上がっておられました。



ふれあい交流会

佐伊津地区ふれあい交流
会がコミュニティーセンタ
ーにて行われ、佐伊津保育園
の皆さんと交流をされまし
た。

可愛らしい歌に合わせて
一緒に肩もみやボールまわ
し等をされ、園児とのふれあ
いをととても喜ばれ、飛び切り
の笑顔がたくさん見られて
いました。



避難訓練



日中と夜間帯の火災を想定し
た避難訓練を実施しました。今
回は実際に訓練を行った職員の
感想を掲載します。

「訓練であったが、バタつい
たりしたところもあった。みん
なで声を掛け合い出来たこと
は、よかったと思います。」

入居者様の誘導を行うとき、
身体の状態もわからないので不
安なこともあった。入居者様は、
私たち以上の不安があられると
思うので、しっかり声掛けを行
い少しでも不安な気持ちを取り
除き、スムーズに行えるよう取
り組んでいきたいと思っています。」

慈晃園の入居者様の安心安全
な生活を確保するため、日頃の
取り組みを大切にしていきま
す。

家族会総会

平成三十年第一回家族会
総会を開催しました。

総会の前に家族会にて施設
内清掃と花植えを行いました。
た。

総会では四十七世帯五十六
名のご家族にご参加いただき
ました。また、慈晃園満足度
調査のアンケートを実施させ
ていただきました。頂戴した
ご意見を今後のケアに活かし
ていきたいと思っています。

皆様お忙しいところご参加
いただきありがとうございます。
した。



多機能ホームやまぐち 七夕交流会

6/26(金)やまぐち保育園にじ組の子どもたちと七
夕交流会をひらきました。交流会の始まりは子どもた
ちからの歌の披露でした。「おたまじゃくし」「カエル
のうた」を元気に歌ってくれました。七夕様と一緒に
歌い、その後それぞれで作っておいた飾りや短冊を笹
に飾り付けました。最後は握手をし、「またおいでね。」
とご利用者様。子どもたちも「また来るね」と笑顔で
お別れしました。

皆様の願い事が叶いますように・・・。

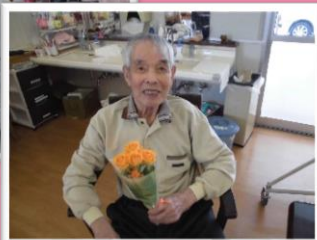


慈晃園デイサービスセンター

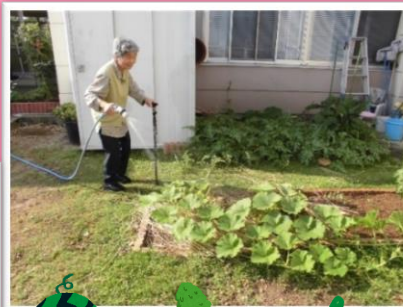
父の日



お父さん
ありがとう!



6月17日は父の日ということで、日ごろの感謝を込めて男性ご利用者様にバラの花を贈りました!花をもらうということが男性の方は滅多にないため、困惑された様子でしたが父の日の贈り物を説明すると大変喜ばれていました。



例年のように畑に野菜を植えています。キュウリにゴーヤ、スイカにかぼちゃと夏野菜盛りだくさんです。

キュウリとゴーヤはいくつか収穫できました!利用者様に水やりのお手伝いをいただき立派に育つこと間違いなし!!

☆慈晃園のおいしいレシピ 第6弾☆

暑い日が続いていますが、『夏バテ』にならないように、バランスよくしっかり食事を摂るようにし、こまめな水分補給を心掛け、脱水にも気を付けましょう。

今回は、暑い日にこそ飲んでいただきたい、少し酸味のある爽やかな「赤しそジュース」の作り方を紹介します。ぜひ、参考にしてください。



赤しそジュース



<材料>

赤しそ	300g
水	2ℓ
砂糖	500g
酢(レモン汁でもOK)	2カップ

<作り方>

- ① 赤しその葉っぱを茎からちぎって、よく水洗いしてザルにあげておく。
- ② 大きめの鍋に、水2ℓを沸かし赤しそを入れ10分程度煮出す。(葉っぱの色が緑に変わり、水の色が紫になる)
- ③ ②を別の大きな鍋にザルなどを使って濾す。
- ④ ③に砂糖を加えて煮溶かす。
- ⑤ 火を止め、酢を加えかき混ぜるとキレイな色に変わる。
- ⑥ 冷まして保存容器に入れ冷蔵庫で保管する。

※ストレートに氷を入れて飲んでもよし、炭酸水やミネラルウォーターで割って飲んでもよし、クールアガーなどのゲル化剤を使って赤しそゼリーを作られるのもよいと思います。自然からいただいた美しい色と風味をぜひお楽しみください!



編集後記

どうにもできないほど暑い日がつづいています。皆様体調崩されてはいませんでしょうか。皆さん天草弁「ぬっか」「あっか」「のうっだす」使うことがありますか?まさにこの暑さ、のうっだすごて、あっかー!熱中症にはくれぐれもご注意ください。

皆様の善意ありがとうございます。

【囲碁の対戦相手】介護支援ボランティアN様

【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

皆様いつも楽しい時間をありがとうございます。