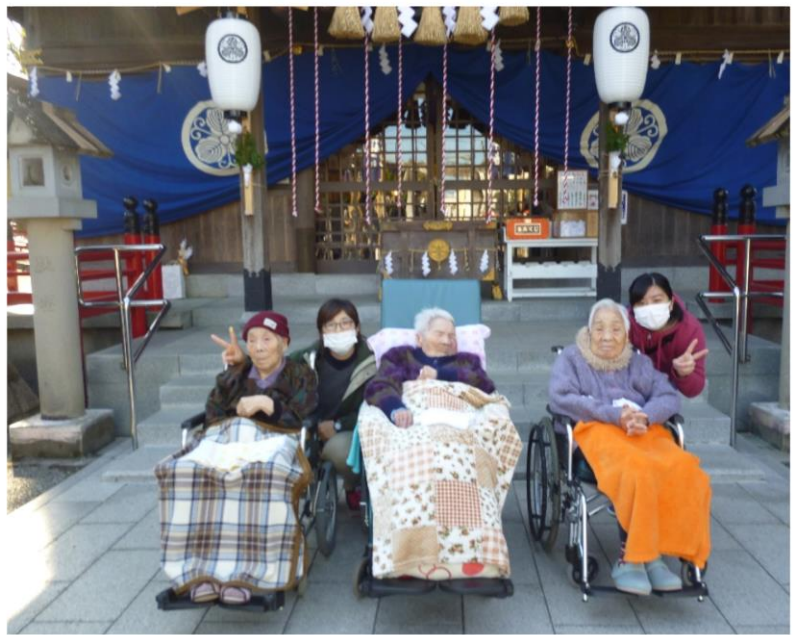


ひかり

【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

本年もよろしくお願いいたします。



謹賀新年



ひかり No. 110 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



ひばい・めじろ

12月25日にクリスマス会を開催しました！プレゼントをお渡しすると「ありがとう」と良い笑顔をいただきました。「あなたは何貰ったの？」と周りの方とプレゼントを見せ合いながら話をされていました！(^^)！

ケーキが出てくると、皆さんサンタさんよりもケーキにくぎ付けでした。好きなケーキを選んでいただき、「おいしい」と言いながら召し上がっておられました♪

笑いが絶えず、とても賑やかなクリスマス会となりました！



多機能ホーム やまぐち

ご利用者様と一緒に門松づくりに初挑戦！「ここはこうした方がいいね」と話し合いながら楽しんで作り上げることができました。バランスを取りながら作ったつもりでしたが・・・あれあれ？竹の長さが左右違ってました(^_^;)」

また、門松作りの翌日は、地域の方にご協力をいただき餅つきを行いました。ご利用者様も杵を持ち「ヨイショ、ヨイショ」と元気について下さいました。

2019年、ご利用者様に健康で明るく過ごしていただけるよう、日々支援させていただきますので、どうぞよろしくお願いいたします。



特集！ 慈晃園の年末年始②



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。
サンタさんもユニットに来てくれたようです。クリスマスプレゼントにキーキで楽しいひと時でした！

クリスマス会

家族会開催



十二月十六日第二回家族会を開催いたしました。

家族会からのご提案をいただき「看取り」について施設長からお話をさせていただきました。主任看護職員から当施設での事例を含めての話を聞いていただきました。

デリケートな内容でありましたが家族会の皆様の表情を拝見しますと「現実として向き合わなければならないこと」として最後まで聴いてくださっていました。

私たち職員もご家族の大事な方をケアさせて頂いているという意識を高く持ち、気を引き締めてまいりたいと思います。

料理同好忘年会

十二月七日料理同好会の忘年会を開催しました！

まず忘年会へ向けての買い出しから！ 買い物かごを持ち、皆さん笑顔で買い物を楽しんでおられました。

忘年会当日は、材料の白菜をちぎったり、キノコを割いたり、皆様に協力して調理していただきました。スーパードの買い物や料理など普通のことを楽しく行っていたくことで入居者様の表情も生き生きとされていました。



年末恒例！

慈晃園もちつき



毎年恒例！もちつきを年末に開催しました。

なんと今年は白がリニューアル☆今までよりコンパクトになりました。職員の準備の効率も上がっています！

入居者様には勢いよく餅をついていただき立派な鏡餅を作りました！今回も楽しく実施できてよかったです。年の瀬を感じる行事です。

佐伊津町内一周駅伝に参加させていただきました！

(3)

佐伊津町内一周駅伝に地域の皆様に混ざって慈晃園職員お揃いのオレンジポロシャツを着て参加させていただきました！
佐伊津町では毎年各地区対抗の駅伝真剣勝負が繰り広げられています。
結果はともあれ、職員一丸となり、気持ち良い汗をかくことができました。





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。
本年もよろしくお願い申し上げます。**



昨年 12 月に毎年恒例の門松づくりを利用者様と一緒に行いました。今回の門松も立派に仕上げて下さり、デイサービスの玄関に飾らせていただきました。おかげ様でよい年を迎えることができました。

もちつき！！

12 月 28 日にもちつきに参加してきました！

杵を持ち力強くもちつきをされている姿は若い職員の原動力となりました。また女性の利用者様には餅を丸めていただき、それはそれはきれいに仕上げて下さり、手際よく進めていかれていました。「さすが！」という声がよく聞かれていました。



問い合わせ先

☎23-6615 担当：生活相談員 金子博俊

《慈晃園のおいしいレシピ 第8弾》

明けましておめでとうございます。



本年も調理職員一丸となって、入居者様・利用者様に喜んでいただける食事の提供に努めてまいります。今年最初の『おいしいレシピ』は、皆様に大好評の冷めても軟らかいさつま芋の天ぷらをご紹介します。

<作り方>

さつま芋の天ぷら

<材料>

さつま芋	400g
砂糖(お好みで加減して下さい)	
	60g
塩	少々
ホットケーキミックス粉	200g
水(牛乳でもよい)	150g
卵	1個
揚げ油	適量



- ① さつま芋はよく水洗いし皮ごと竹串がスッと通るまで蒸す。(皮ごとラップをして、電子レンジで加熱してもよい。)
- ② 熱いうちに皮をむき、ボウルに入れよくつぶす。
- ③ ②に砂糖と塩を加え混ぜ合わせ、5～6等分にして丸く丸めておく。
- ④ ホットケーキミックス粉に水(牛乳でも可)と卵を加え揚げ衣を作る。
- ⑤ ③を④にくぐらせ、170℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。

Point!

さつま芋には抗酸化作用があり、風邪予防にも効果的なビタミンCがりんごの4倍も含まれています。



す。
年
も
参
加
し
た
い
と
思
い
ま
す。

佐伊津町内一周駅伝に参加しました。こんなにも熱く各地区がしのぎを削っているとは想像もしていませんでした。真剣勝負だからこそ楽しくさわやかで楽しい駅伝でした。自分の運動不足も感じましたが意外とまだ走れるぞ・・・また来年も参加したいと思いま

編集後記

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