

ひかり

No.111 春号

【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



慈晃園HP



〒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.jikkouen2016.com/>



さくら・すみれユニット
イルカ・真珠ユニット



桜も満開！笑顔はもっと満開！！
春は沢山の外出をしました。

P2：ユニットからの新着情報
P3：慈晃園の行事報告と今後の予定
P4：デイサービスセンターより
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 ユニット

銀天街にて桜まつりがあることを入居者様にお話すると、『昔は行きよりました』と言われたことから、入居者様4名と4月7日に桜まつりに行ってきました。天気も良く、銀天街のアーケード内を見て回り『久しぶりに来ました。懐かしかったですね』『昔はよく来よりました』と言われ、“とおしもん”を見て『あれは、とおしもんて言うんですばい』と懐かしそうに眺められていました。そして、天草に来られていた**泉谷しげるさん**（写真右上）ともお会いし、一緒に写真を撮影！！泉谷さんの事を知っておられた入居者様もおられとても良い記念になりました。



とおしもん『青の洞門』の前で



この度『かわせみ』ユニットリーダーをさせて頂く事になりました、野崎純です。不慣れではありますが、皆様に楽しんで頂けるよう、精一杯頑張りますので、今後ともよろしくお願いします。



『うぐいす』ユニットリーダーをさせて頂いています、田崎まり子です。入居者様が笑えるようにたくさんの言葉かけやお話を心がけ、明るく元気に頑張りますので、よろしくお願いします。

地域密着型特養 青空



音楽・朗読クラブの様子



地域密着型特養では、入居者の皆様に様々なレクリエーション活動に参加して頂きながら、入居者個々の好みや嗜好に合わせて生活の中での楽しみをもって頂けるようお手伝いさせて頂いています。また、季節の変化を感じて頂けるよう、花見など外出の機会を持ち、今後も入居者様が笑顔の絶えない生活を送れるよう頑張っていきたいと思っています。



料理同好会にて『さかなバーグ』調理中。他にも筍やグリーンピース“春の味覚”を頂きました！

5月より『地域密着型』の介護リーダーをさせて頂いています、松原香奈子です。入居者様が少しでも笑顔で過ごしていただけるよう、楽しく元気に頑張ります。よろしくお願いします。



慈晃園

大ひな人形展

今年もボランティアの大窪久代様(楠浦町)手作りのひな人形飾りを展示して下さいました。今年は『慈晃園大ひな人形展』と銘打って皆様にひな人形を見られて『こんな手の込んだ飾りをどう作ったのか?』と感心され、昔自宅に飾っていたひな人形を思い出されていました。



花祭り法要

今年も西法寺の住職様に来園頂き、花祭り法要を行って頂きました。綺麗に彩られたお釈迦様に甘茶をかけて、皆さんの健康を祈念し、お釈迦様のお誕生日をお祝いました。



春の味覚会

料理同好会で春の味覚会を開催しました。色々なユニットから料理好きの皆さんが集まり、『春の味覚』を調理し、一緒に味わっていただきました。

割烹着姿も素敵です。みんなで料理して、一緒に食べる。味は格別です。



園庭でもお花見を

園庭には、沢山のツツジが植えてあり、季節になるとたくさんのお花を綺麗に咲かせてくれます。ユニットの車椅子のままで外に出る事ができるので、気楽にお花見ができます。車に乗っての外出は体に負担が大きい入居者様も、車椅子のまま楽々お花見ができています。皆様、素敵な笑顔が満開です。



今後、沢山の行事を予定しております。皆様と一緒に活動の中で、沢山の素敵な笑顔に出逢えますように☆

今後の予定

五月

二十一日 生け花クラブ

二十三日 芋苗植え

(秋の料理同好会で、がねあげ・焼き芋に調理予定)

二十四日

佐伊津町 ふれあい交流会 (ふたば保育園)

三十日

避難訓練

六月(日程は未定)

菅蒲見学 (楠浦町の宗像邸や西ノ久保公園等) 七夕飾り 漬け物作り 生け花クラブ

慈晃園デイサービスセンター

お知らせ

☆ 慈晃園デイサービスセンター 便り ☆ ～4月号～

こんにちは！慈晃園デイサービスセンターです！3月31日（金）に、いつも慈晃園デイサービスセンターへ、誠にありがとうございます。
新年度の新しい年を取り組むにあたり、毎月お便りを発行することになりました。毎月第4金曜日に発行し、第5週目の定例会時に配布いたします。
予定としております。皆様ご期待ください！

“春”が近づくと3月は屋外での活動も増えてきました。
慈晃園の桜が咲いたら、皆さんでオヤツを持ってお花見に出掛けましょう！



香をを感じるつわむきです。皆さんお上手であっという間に出来上がり！観望園でもお楽しみしました。

信子さんは男性利用者の他のお客さん！切替が戻ります！

季節を感じて♪



香を前に桜の木の作品作りを皆さんでしています。これだけ大きいと作り甲斐があります。

後援法団に参加し、様にお楽しみします。ご協力ありがとうございます！

☆ 慈晃園デイサービスセンター 便り ☆ ～5月号～

こんにちは！慈晃園デイサービスセンターです！5月31日（金）に、いつも慈晃園デイサービスセンターへ、誠にありがとうございます。
新年度の新しい年を取り組むにあたり、毎月お便りを発行することになりました。毎月第4金曜日に発行し、第5週目の定例会時に配布いたします。
予定としております。皆様ご期待ください！

外での活動が気持ちいい季節になりました♪
梅雨入り前に、5月は外でもたくさん活動したいですね！



14日（金）に五輪がやってきました。お楽しみください！

入浴にお花見の準備が、血圧ありつけの準備が、お楽しみください！

入浴にお花見の準備が、血圧ありつけの準備が、お楽しみください！

デイサービスセンター便りとして、今年度4月より、毎月1回、利用者様・ご家族様へ活動内容を新聞形式でお配りする事と致しました！

慈晃園デイサービスセンターでは、個別機能訓練の一環として、様々な活動を利用者様と一緒に取り組んでいます。その活動が一目で伝わるよう作っていきたく思います。また、献立表の配布も始めました。『施設ではこんな料理が出るのね～』と家族の方からも好評を頂いています。

デイサービスセンターの活動に興味のある方は、ぜひ、23-6615（デイ直通）までお問い合わせ下さい！ご連絡、お待ちしております。

今後の予定
6月 しょうぶ湯・父の日
7月 セタ・流しそうめん

慈晃園のおいしいレシピ ～第9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。
今後も、引き続き人気のあるレシピを紹介していきます。乞うご期待！！

＜鯛唐揚げ生姜煮＞

＜材料4人分＞		【煮汁】	
鯛(切り身)	4切れ	水	250ml
塩	少々	調理酒	100ml
片栗粉	適量	砂糖	大さじ2
揚げ油	適量	濃口醤油	大さじ3 1/2
生姜	20g	みりん	大さじ3
【付け合わせ】			
えのき茸	10g		
さやえんどう	10g		

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



＜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の鯛を皮目を上にして入れ、スライスした生姜を加えて、アルミホイル等で落し蓋をして強めの中火で10～15分、煮汁が半分量になるまで、途中で煮汁を数回、回しかけながら煮る。
- ③ ②の鯛を器に盛りつける。
- ④ 残りの煮汁の中に、えのき茸と一度塩茹でさせたさやえんどうを入れひと煮立ちさせ、鯛の横に添える。



てん、稿シう頑い雲ものてい代員園始
み、しに。張ま困新広ははいスが会もまり
て、は、慈っす。もい報あまーっメ事まし
下、非い、晃園行気一風『ま。トたン異
さいます。ブ園ホき分新がひすーがりバ
エ。グ。ム。また、吹か、目切、ーや
ッ。皆もム。し、き、こ、瞭ら新に各慈
ね。ク。し。ペ。に、に、然れし交委晃

新元号『令和』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
- 【傾聴ボランティア】介護支援ボランティアH様
- 【生け花クラブボランティア】
- 介護支援ボランティアM様