

# 8月 ふれあい長寿苑

## 7月8～12日(月～金) 14歳の挑戦

今年も「14歳の挑戦」で芳野中学校2年生6名の生徒さんが職場体験をされました。通所リハビリのほうで利用者さんとの会話、入浴後のドライヤー介助やお茶出し、車イスに実際に乗って動かす等をしました。緊張や不安を感じながらも5日間頑張っ  
て体験し「大変だったけど、楽しかった」と感想がありました。

## 7月20日(土) ティーパーティー

今月はビリヤード(ボール突き)を行いました。狙いを定めて「せーの！」の掛け声でボールを突くのですが、力加減が難しく、思うようにボールがいかない時と上手に当たる時があり、皆さんのナイスショットが多く見られました。



## 7月23日(火) ティサービスふれあい長寿苑 おやつ作り

7月のおやつ作りは、冷やしそうめんでした。細かく切った湯葉、オクラ、エビ、トマトを皆でトッピングして涼しげなそうめんが出来上がりました。その後、冷たい美味しいそうめんを頂きました。



## 7月24, 25日(水、木) 通所リハビリ 流しそうめん

2日間でしたが、苑の外玄関にて毎年恒例流しそうめんをしました。今年もとても暑いですが、冷たいそうめんはとても喉ごしも良く、皆さん喜んでおられました。

▼8月10日(土) 献立メニュー

○夏の香り寿司 ○里芋の南蛮煮 ○白菜サラダ ○清汁 (豆腐・葉ねぎ)

夏の香り寿司は夏を感じられるメニューです。みょうがはさっと湯通しして合わせ酢に漬け込みます。合わせ酢に漬け込むことでピンク色になります。その他、キュウリ、しその葉、カニのむき身、厚焼き玉子、白すりごまが入って、夏の食材と各種彩りの良い食材で見た目にも食欲をそそる一品です。



▼8月17日(土) 献立メニュー

○メンチマッシュポテト ○インゲンのツナマヨネーズ和え ○白菜スープ

メンチマッシュポテトは、牛挽肉、豚挽肉、玉ねぎ、パン粉、脱脂粉乳、牛乳を良く混ぜ合わせ、さっと茹でたジャガイモを加えて生地を作ってゆきます。バットに均等に敷き詰めてオーブンで蒸し焼きにしていくと、中はふっくら、外は香ばしいメンチマッシュポテトが出来上がります。上からは、ケチャップと中濃ソースを合わせた特製ソースをかけております。



▼8月31日(土) 献立メニュー

○冷やし素麺 (梅肉入り) ○インゲンとささ身のゴマ醤油 ○やわらか豆乳

冷やし素麺は暑い夏にピッタリの麺類です。つるつると喉ごし良い素麺のトッピングとして、湯葉、ネギ、ほうれん草、梅肉を添えます。煮干し、昆布、干し椎茸からとった旨味たっぷりのだしは十分に冷やします。夏バテしても食べられる一品です。



～ご家族様へお知らせ～

提示まだの方は、市役所より送付されますので、事務所までお願い致します。

- ①介護保険負担割合証
- ②介護保険負担限度額認定証(1～3段階の方)
- ③後期高齢者医療被保険者証



8月誕生者

9月行事予定

7日(土) バスハイク 14日(土) 敬老会 21日(土) ティーパーティー

(令和元年8月7日発行)