

1月 ふれあい長寿苑

施設長 滝澤 久夫



明けましておめでとうございます。
皆さまよいお年をお迎えの事と思います。

昨年、デイサービス室の前に庭園の整備がなされました。
中心はバラのアーチで、これに加えていくつかのバラが植えられています。バラは花の女王に例えられる美しい花です。その美しさに惹かれてバラを育てたことがあります。上手く花を咲かせると自慢したくなりますが、美しさを保つには大変に手のかかる植物です。病気が出たり、虫に食われたりすると台無しになってしまいます。それには、施肥、消毒、常日頃の観察、異常の早期発見と対策が欠かせません。その花の美しさは花の感謝の現れで、育てる喜びを感じます。そんな共通する思いで今年も努めたいと思いますので、宜しくお願いします。



12月7日(土) ティーパーティー

今回のティーパーティーでは「料理連想ゲーム」を行いました。食材が書かれたカードで料理を考えるゲームです。いろいろな料理が出てきて、さすが元主婦！！考えていると「お腹がすいた」と言われる方もおられ、とても楽しい一時でした。



12月21日(土) クリスマス会

今回のクリスマス会は、風邪の季節でもあり、職員と利用者の皆さんで楽しみました。サンタさんとトナカイさんに来て頂き、ジュースで乾杯！！一個ずつ箱に入ったチョコレートケーキを頂きました。中には、ケーキの箱を大事に部屋に持ち帰る人もおられました。飲み物は、コーヒー・ミルクティー・カフェオレ・レモンティ・アップルティなど、メニューを見ながら飲み物を選んでおられました。クリスマスケーキと好きな飲み物、会話を楽しみながらとてもゆったりとした時間を過ごしました。



▼1月12日(日) 献立メニュー

○ぶりステーキ ○ブロッコリーのわさびマヨネーズ和え ○わかめと豚肉の中華スープ

ブロッコリーのわさびマヨネーズ和えは、ブロッコリー、カニ風味かまぼこ、玉ねぎを使用しております。細かく刻んだわさび漬けにマヨネーズを合わせ、塩コショウで味付けします。ピリッとした辛さのわさびが味のアクセントとなります。



▼1月18日(土) 献立メニュー

○カレイの甘酢あんかけ ○さつま芋のサラダ ○ワンタンスープ

さつま芋のサラダは、蒸したさつま芋に、玉ねぎ、干しぶどう、ロースハムを使用し、マヨネーズで和えます。甘みのあるさつま芋に、ロースハムの旨味が広がり、マヨネーズの味付けにもよく合います。



▼1月29日(水) 献立メニュー

○海老とブロッコリーのクリーム煮 ○わかめと春雨の酢の物 ○林檎のコンポート

海老とブロッコリーのクリーム煮は、甘エビ、鶏もも肉、ブロッコリー、マッシュルーム、しめじ、玉ねぎ、人参と具沢山のメニューです。玉ねぎと鶏もも肉は、バターで炒め、甘味と旨味を十分に引き出します。そこへマッシュルーム、しめじを加え炒めます。各食材がしんなりしたら、水を加えコトコトと煮ていき、牛乳、シェリックス、ペースト状のトウモロコシ、塩コショウ、コンソメを加え味付けします。事前に茹でておいた甘エビ、人参、ブロッコリーを入れ、一煮立ちさせれば完成です。

※ご家族様へのお願い

ノロウイルス・インフルエンザ等、感染症の流行しやすい季節となりました。

感染対策のため、必ず面会前に事務所窓口にて熱を測って下さい。

熱が37.3℃以上の場合、ご面会をご遠慮下さい。

利用者様への食べ物の持ち込みは控えて頂くようお願いいたします。

また、面会時のマスク着用・手指の消毒などご協力お願い致します。



1月誕生者

2月行事予定

2月 1日(土) 節分

2月 15日(土) ティーパーティー

2月 29日(土) ひな祭り会