

第 60 号

ほほえみ

社会福祉法人 三 恵 会

特別養護老人ホーム

ハートランド三恵

介護老人福祉施設・短期入所生活介護事業所
通所介護事業所・介護予防短期入所生活介護事業所
介護予防通所介護事業所・指定居宅介護支援事業所
ハートランド三恵と手をつなぐ会

〒792-0050 新居浜市萩生17番地

TEL0897-40-0006 FAX0897-40-0007

<http://www.heartland.sankeikai.com>

E-mail:jimu@heartland.sankeikai.com

手作りの 愛あるホームで咲かそう みんなの笑顔



8月9日の夏祭りは、ハートランド三恵が売店販売、リハビリステーション三恵荘がイベント会場で開催しました。開催の挨拶の後、イベント会場では吹奏楽の演奏や萩生保育園児による盆踊りで盛り上がり、売店会場ではアイスクリームやわたがし、かき氷などの模擬店が賑わいました。



おかげさまで40周年

私たちは、まあるい心でみんなが笑顔を目指します。

萩生保育園七夕訪問



7月4日、萩生保育園の七夕訪問があり、小さなお客様方を、弾む心と拍手で迎えました。

子供達が一所懸命に作ってくれた七夕飾りを一緒に飾って、楽しい時間を過ごし、利用者さんも子供達も、みんな笑顔あふれる良い思い出になりました。



中萩中学校吹奏楽部訪問



7月13日、中萩中学校吹奏楽部の皆様が、楽器と元気・夢を携えて来てくださいました。

最新のヒット曲から懐かしい曲まで、色々な音楽を皆さま笑顔で聞かれていました。中には昔を思い出したのか、涙を流す方まで。私たち職員も、利用者さんの様々な表情をみる事ができて、とても嬉しかったです。



ふきのとう人形劇訪問



6月24日、ふきのとうの5名が来園され人形劇を披露して下さいました。

人形・舞台・語り・歌・全て最高！皆さん手をたたいてリズムをとって歌ったり、声を出して笑ったりされており、終了後は「また来てほしいね。」と皆さんとても楽しまれました。



歌のサークル山雄会訪問



7月5日、山雄会による歌を中心に交流を行いました。

利用者さんもよく知っている歌を歌って下さったり、「雨降りお月さん」を口笛で披露していただいたりと、きれいな歌声と演奏に皆さん聞きいっておられました。



9月14日、1階のホールで敬老会を行いました。

今年は高齢者表彰にて、100歳を超える三名のご利用者様が表彰されました。そして手をつなぐ会会長、家族会会長より、記念品が贈呈され、レクリエーションに役立つ品々を頂きました。

その後、コカリナクラブによる演奏があり、美しい音色に合わせて手拍子を打ったり、一緒に口ずさんだりと、皆さん楽しまれました。



デ イ サ ー ビ ス コ ー ナ ー



みんなで協同作品づくり頑張りました！



誕生会は職員の仮装カラオケが大好評！



ちょっとお茶しにでかけました。美味しかった！！



喫茶店ではこんなの食べました！デリシャス！！



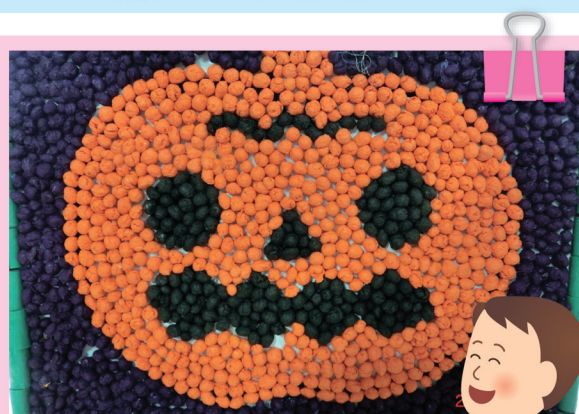
竹久夢二のイメージでネコの飾り物を作りました。



爆弾ゲーム！早く隣に渡さないで！



『よもぎのあったパンケーキ』を今、必死で作っています。



ハロウィンはお花紙を丸めて作りました。



伊東 ミス子 様

■大正14年4月14日生 88才
■入所日 平成25年7月26日



入所して日にちは少ないですが、これからよろしくお願ひします。

いつも挨拶をすると元気にお返事をしていただける、とても明るくしっかりされている方です。

利用者さんとうよく話をしながら過ごされています。

永井 御代香 様

■大正9年10月11日生 93才
■入所日 平成25年6月14日



入所された時は緊張していたのか、口数が少なかったように思いますが、4ヵ月が過ぎ園生活に慣れてきたようで、利用者、職員に声をかけてくれるようになりました。甘い物が好きな方なので、デザートやおやつは、大きな口を開け美味しそうにペロリと食べられます。これからもよろしくお願ひします。

秋のお料理レシピ

きのこ焼揚げの混ぜご飯



材料(2人分)

米……………1½カップ
きのこ類……………100g
酒……………大1
しょう油……………大2
塩……………少々
酒……………大1
揚げ……………半枚
貝われ大根(又は三葉)…少々
ささみ……………1本(酒少々)

- ①米を洗い酒を入れて炊く。
- ②しいたけやしめじ、まいたけなどのきのこ類を100gぐらい、石づきをとって、手でさいたり、食べやすい大きさに切る。
- ③鶏ささみは筋をとって、酒を少々ふりかけておく。油あげと一緒にグリルや魚焼き、オーブントースターなどで焼き目がつくくらいまで焼き、ささみは手でさき、油あげは食べやすい大きさに切っておく。
- ④きのこを酒炒りし、火が通ったらしょう油をあわせて、その中に③のささみと油あげも入れ味を染みさせる。
- ⑤炊けたご飯に④を汁ごと加え、全体的に混ぜる。食べてみて味が足りないようなら、塩を足して味を整える。
- ⑥盛り付けの際、色どりに、上に貝われ大根(又は三つ葉)を盛る。

さつま芋のきんぴら



材料(2人分)

さつま芋……………200g
さとう……………大½～1※
油……………大1弱
しょうゆ……………大½
酒……………大1
すりごま……………少々

- ①さつま芋はよく洗って、皮ごと2～3mm厚の幅1.5～2cmに切り、水にさらしてから、水気をふいておく。
- ②フライパンに油を入れ中火で熱し、さつま芋を入れて芋にはしが通るまで炒める(2分位)
- ③さとう、酒、しょうゆを加え、全体に味がからむように炒める。煮汁がなくなったら、すりごまを入れ、火を止める。

(※さとうの量は、芋の甘さによって調整して下さい。)

行事予定

10月 地方祭(太鼓台訪問)

11月 紅葉見学

12月 忘年会

クリスマス会

餅つき

しめ縄作り



あとがき

真夏日、猛暑日、熱帯夜……という事が少しずつ改善され、朝、夕しのぎやすくなりました。

秋といえば紅葉祭り、文化祭、運動会、秋祭り等々…。イベントが沢山浮かんできます。とりわけ秋祭りには心躍らせられます。皆さんはいかがですか？入所者の皆さんもそれぞれの思いがあると思いますが、今年も地域の皆様の御好意により、太鼓台の御披露目があることを心待ちにしています。

そしてお祭りが終わると秋風が吹き、少しずつ寒くなっていきますので、免疫力を高める為に体力をつけ、これから訪れる冬に備えましょう。