

桜の丘

2015年
4月号

社会福祉法人 綾友会

〒861-4609
上益城郡甲佐町西寒野1161
☎096(234)1191

ホームページ
<http://www.sakuranooka.or.jp/>

桜の丘開設2週間前。
桜の植樹を手伝つて、たさつたみ
なさんと(1985年3月16日)



特別養護老人ホーム桜の丘は、昭和60年4月1日に、入居者50名、職員28名で船出しました。たくさんの方々のご協力、ご支援があり、多くの職員の働きがあり、今があると思います。心より感謝申し上げます。

30年前、桜の丘がある西寒野の丘は、みかん山でした。造成して施設が建つた時、周辺は一本の草も生えていない岩盤。寄贈していただいた木を、町の婦人会

の方達の力を借りて一本一本植えていきました。新聞の広告を見て応募し、送られてきた百本の桜の苗木

は、直径3~4センチくらいの細い苗だったよう記憶しています。その苗木が、30年経ち、

風格のある立派な大木になりました。一年かけてエネルギーを溜め、春に溢れんばかりの勢いで花を咲かせる桜の力には、圧倒されます。でもその姿はあくまで優しく、今年も入居者の皆さんは、庭に出てお昼を食べたり、お散歩したり、心ゆくまで花見を楽しめました。

30年の間に、時代は大きく変わりましたが、「人生の最後のひとときは、花を眺め、鳥のさえずりを聞く

おかげさまで、桜の丘は
30周年を迎えた。



「左上の写真と同じ場所です。桜の木もこんなに大きくなりました。」



お昼休みにしだれ桜の下に集合



創立記念・辞令交付式



グループホーム

2/7 10周年祝賀会

平成27年2月にグループホーム桜の丘は、開設10周年を迎え、ご家族と一緒に心のこもった手作り料理でお祝いしました。

10年の歩みを振り返り、懐かしい写真も展示し、和やかなひと時を過ごすことが出来ました。



ご家族の皆さんも来ていた
だき、たくさんの方とお祝
いをしました。



3/10 初市見物

3/23 津志田河原へ
ポカポカ陽気の中、菜の花見物に行きました。「天気もよくて気持ちよか」と、皆さんとても喜んでいました。



2/24・25阿蘇一泊旅行

ゆっくりと温泉につかり、おいしい料理を堪能し、リフレッシュできた旅行となりました。

ケアハウス

3/3 おひな祭りお茶会

今年も春の訪れを感じるひとときを皆様と、
とても楽しく過ごしました。



特養

3/30 お花見ランチ

「きれいね～」
「天気が良くて気持ちよが～」



古川 初子様

井藤 ツル子様

池谷 さ津子様

美味しい抹茶を立てて
くださいました。

昔を思い出します…



民門 伊久子様

岩田 カズメ様



白梅 ハル子様

お花見弁当
ごちそうさま

**~ひな祭り会~**

おひな様クイズと寸劇を行いました。
ひな祭りのいろはをクイズ形式で行い、
みなさま感心されていました。寸劇では、スタッフの動きに笑いが絶えず、
楽しい時間となりました。」



井芹 未義様



山下 安雄様



かわるかの進や…!!
倒した鬼を助けに行

**~節分~**

『鬼は外!! 福は内!!、
鬼の迫力にびっくり
される方多かったです
ですが、お手玉やボーリ
を勢いよく投げられました!!』



嶋津 チエ子様

赤ちゃん誕生

花です♪
すくすくと元気に育っています。



村上
忠士(介護員)
真希子(介護員)



H27.2.16 生まれ
花ちゃん



大塚 武平様 (102歳)

小規模

3/29
綾の家の庭で…

お天気にも恵まれ、とても気持ちの良い一日でした。

「サクラSMILEプロジェクト」

3/30(月)アサヒ緑健様より、ソメイヨシノを5本植樹していただきました。社会貢献事業の一環として、全国の老人ホーム・福祉施設に桜を植樹されているそうです。ありがとうございました。



1月26日、古賀良太社長が桜の丘を訪問され、入居者の皆さんと楽しい時間をすごされました。

青汁で有名な「アサヒ緑健」の取材を受けました。テーマは、桜の丘で力を入れて取り組んでいる食事ケアについて。

高齢者が食べやすい食事の工夫、旬の、地元の食材を使うこと、また、季節の行事食や郷土料理を大事にしている点を評価していただきました。



アサヒ緑健
広報誌「健やか倶楽部」に掲載されました。

桜の丘レシピ

もち米で作るさくら餅です。炊飯器を使って、簡単に作れますよ!! 桜の葉の香りが春を感じさせてくれます。



【材料】
10個分

- ・もち米 1合
- ・水 1合分
- ・砂糖 大さじ1
- ・食塩 少々
- ・赤棒寒天 少々
- ・こしあん 150g
- ・桜の葉の塩漬け 10枚

さくら餅

(※桜の丘では四季折々にレシピ集をお配りしております。ご希望の方はお知らせ下さい。)

【作り方】

- ①赤棒寒天は、水でさっと洗い、軽くしぼって細かくちぎる。
- ②もち米は洗って、分量の水と赤寒天、砂糖、食塩を加えて炊飯する。
(砂糖を加えて炊飯すると、少し焦げ付くことがあるので注意する)
- ③桜の葉の塩漬けは、水につけて塩抜きをし、水気を拭き取る。
- ④あんこは10等分にして丸めておく。
- ⑤②のもち米が炊き上がったら、軽く潰す。
- ⑥⑤を10等分にして、あんこを包み、俵型にする。
- ⑦⑥を桜の葉で包む。(葉脈が上になるように)

社会福祉法人 綾友会

特別養護老人ホーム 桜の丘 ☎096(234)1191
桜の丘居宅介護支援事業所 ☎096(234)3293
..... ☎0120・234・991

桜の丘デイサービスセンター	☎096(234)1412
ケアハウス 桜の丘	☎096(235)3500
ヘルパーステーション	☎096(235)3500
グループホーム桜の丘	☎096(234)5022
桜の丘綾の家	☎096(234)0029 (セラライト特養・小規模多機能)