

桜の丘

2015年
6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/>



4月24日、新緑の気持ちいい季節の中、誉が丘公園につつじ見学に出かけました。みなさん「花のうつくしかな〜」、「そうなたくさん花の咲いとる」と感激されていました。



つつじ見物
誉が丘公園

グループ
ホーム

元入居者のご家族の方がボランティアで参加して下さいました。

矢部ドライブ

通潤山荘でお昼ご飯を食べ、通潤橋を見に行きました。久しぶりの遠出にみなさん楽しそうでした。



新緑の季節

〜おでかけ〜

なかなか
取れんな〜



口でくわえるまでは出来るが、取る事に苦戦し、手で取ったりされるかたもいました。

5月10日にGHで運動会を行いました。天気も良く、家族の方や甲佐高校のボランティア部など多数の参加がありました。



職員もいっしょにフォークダンス♪
「踊りの上手な」「たのしか〜」と、大変喜ばれていました。

特
養



ふるさと訪問

久しぶりのふる里訪問に「ご本人、ご家族共大変喜ばれました。やっぱり家が一番ですね。」



野仲 マヨ子様



溜瀧 アサ子様



清掃作業を終えて

毎年恒例の大井手川の清掃が行われ、綾の家の職員も参加してきました。

綾の家

こどもの日に、手作りのかぶとをかぶってこいのぼりを眺めました。

5/20 桜の丘で梅ちぎり

ご利用者2名と職員で小梅から大きな梅まで3種類の梅を収穫しました。「暑かったけど楽しかったー」。



サテライト

90歳



中村アツ子様、90歳のお誕生日おめでとうございます！ まだまだ長生きしてくださいね！



小規模

低用音楽幼稚園様より頂いた『宇宙飛行した朝顔』から採取した種が芽を出しました。記念に皆さまポットを手に持たれて、ハイチーズ!!



快晴の日に施設内を散歩しました。青々とした木や花壇の花に皆さまとても喜ばれていました。

デイサービス



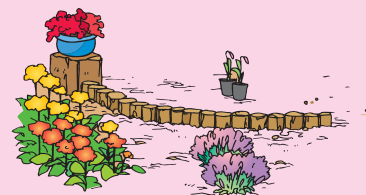


「等間隔にね」
「もう少し掘る?」



園芸の会の皆さんで、2階中庭の花壇と、昨年設置した立ち上がり花壇の花の植え替えをしました。

ケアハウス



5/24 (白)梅のヘタ取り

施設で取れた梅で梅蜜をつくりました。毎月の誕生日会で乾杯の際、頂いています。



「玄海竜二館長」「さすがの存在感。いい男に思わず笑顔!」

5/13 (水)阿蘇日帰り旅行

天気に恵まれ、おいしいものを頂き、楽しい演劇に感激の1日でした。

(日程)

9:40 出発～阿蘇望の郷で休憩～湯の谷リゾートホテルで入浴&バイキングランチ・舞台観劇～18:00 着



色っぽさに
皆うっとり...



「喜楽座」の華やかな舞台に感激!!

特養



5/22 (金)お楽しみ食

今回は「寿司!」お店もいいけど、皆と一緒に食べると美味しかね! と大好評でした。

赤ちゃん誕生



西口 望江(介護員)



H27.4.21 生まれ
まな 愛菜ちゃん



H A P P Y
W E D D I N G

平成 27年5月3日挙式

これからも頑張ります。

阿津坂 孝枝 (介護員)



5/30~6/4
第1回 桜の丘
ミニバザー

総会に合わせ、初のミニバザーを開催しました。衣類・食器・小物などなど…“全品100円”!! バザーの収益は家族会や入居者のみなさまの活動・行事等に使わせていただきます。



5/30 家族会の奉仕作業・総会と、第1回ミニバザーを行いました。お陰様で、雑草も無くなりきれいになりました。ご協力ありがとうございました。

家族会



家族会より寄贈していただいた立ち上がり花壇も、花の植え替えをしていただきました。



奉仕作業を終えて

桜の丘レシピ 鶏肉のバンバンジーソースかけ

(※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。)

暑い季節に、さっぱり美味しくいただきます!



【材料】4人分

・鶏もも肉………2枚
・白ネギ………1/2本
・生姜………1/2片
・レタス………60g
・かいわれ大根…10g
・人参………20g
濃口しょうゆ…大さじ2
酢………大さじ3
砂糖………大さじ1
A 玉ねぎすりおろし………1/4個分
すりごま………大さじ1

【作り方】

- ①鍋に鶏肉、白ねぎ、生姜を入れたら、かぶるくらいの水を注いで熱し、煮立ったら蓋をして10分茹で、さらに上下を返して10分茹でたら、鍋から取り上げて冷ます。冷めたら食べやすい大きさに切る。
- ②レタスと人参は千切りにし、かいわれ大根は3cmの長さに切って和えておく。
- ③Aの材料を合わせて、ソースを作る。
- ④皿に野菜と鶏肉を盛り付けたらソースをかける。



POINT

ソースに玉ねぎのすりおろしを使うのがポイントです。

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
(サテライト特養・小規模多機能)