

桜の丘

2016年
2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/>



施設内学童 さくらんぼクラブ

冬休みの平日は毎日開所し、子供達も大喜び。ケアハウスでの餅つきを見学し、自分たちで丸めたあんこ餅を美味しそうに食べていました。

また、散策中に見つけた敷地内にある場所に“秘密基地”を作り、そこでおやつを食べ



商談ひとみ (事務員)
しての自覚を持ち、より一層仕事に尽力していきたいです。



短期入所の 予約状況について

桜の丘ホームページにて、随時更新しております。ぜひご覧ください。

<http://sakuranooka.or.jp/>



高齢者におすすめのスープ 太平燕(タイピーエン) (※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。)

太平燕は、野菜たっぷりの春雨スープ。中国福建省出身の華僑が故郷を懐かしんで作ったものがルーツで、一説には高級でなかなか手に入らない燕の巣の代わりに春雨を使ったとか…

豚骨ラーメンと共に熊本の味として親しまれています。ヘルシーなので、女性に大人気。お酒のシメにもおすすめです。熊本では、学校給食にも普通に出るくらい生活に溶け込んだ料理です。

【材料】	豚肉.....40g	長ネギ.....20g
【4人分】	エビ.....60g	ゆで卵.....2個
	緑豆春雨.....40g	鶏がらスープ.....800cc
	キャベツ.....160g	酒.....12cc
	人参.....20g	しょうゆ.....12cc
	きくらげ.....2g	塩.....1.6g
	たけのこ水煮.....32g	ごしょう.....適量

- ①春雨は水で戻しておく。
②豚肉は一口大に切る。エビは殻をむき、厚さを半分に切る。キャベツは3cm幅くらいの短冊切り、人参、たけのこ、戻したきくらげはせん切りにする。ネギは斜め薄切りにする。
③鍋に油を熱して、豚肉・エビを炒め、野菜を加えて炒める。
④⑤に鶏ガラスープを加え、春雨を入れて中火で煮込む。
⑤調味料で味を調整、器に盛り、ゆで卵をのせる。



市販の鶏ガラスープも、生姜とネギを加えて煮込むと、コクのあるおいしいスープができます。
ヘルシーで低カロリーなので食事に偏りがある方、ぜひ太平燕を！

【作り方】

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
ヘルバーステーション ☎096(235)3500
グループホーム桜の丘 ☎096(234)5022
桜の丘縁の家 ☎096(234)0029
(サテライト特養・小規模多機能)

書き初め
デイサービス

梅本 久子様 岩井 ヒロ子様 潤上 ハツコ様
お手本を参考に真っ白な紙に一心不乱に向かわっていました。出来上がりの良さに思わずっこり。

初春

綾の家

今年も家族が幸せでいられますように…

初詣



グループホーム



元日に甲佐神社へ初詣に行きました。しっかりと手を合わせお祈りした後、「皆と一緒に参りが出来て本当に幸せ…」と涙ぐむ姿もあり、人のぬくもりを実感出来る1日となりました。



デイサービス

「今年も健康で幸せな1年でありますように」と皆様で甲佐神社にお詣りしました。

もちつき会 12/28 ケアハウス

きれいに丸いお
もちがたくさん
出来ました。

創立15周年記念祝賀会
ケアハウス

寿司パーティー

クリスマス・忘年会 デイサービス

12月23・24・25日の3日間クリスマス・忘年会が催されました。祝膳と職員によるアトラクション。また、さくらんぼクラブの子供達から歌のプレゼントもあり、とても賑やかでした。



森口 平様



ああつ!日本ー!!

美味しかよ!

家族訪問 特養

田上 ハヤメ様



成人の日、お孫さんが振ぞで姿で面会に来て下さいました。着付け、メイク、髪のセットも美容師のお母さんがされたとのこと。大変感激されました。

ユニーク



節分

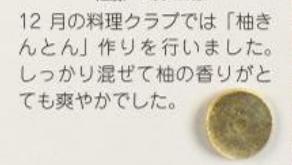
2 / 3

手際よく何本も作つて
いらっしゃいました。

料理クラブ デイサービス



佐藤 ミツコ様



12月の料理クラブでは「柚きんとん」作りを行いました。しっかり混ぜて柚の香りがとても爽やかでした。



特養

もぐらたたき

1 / 6 ~ 8