

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/>



1月14日

どんどや



年男・年女

「パチパチ」と大きな音を響かせて燃え上がる檜の炎に、「すごかなあ～」と歓声が上がっていました。しっかりとどんどやの火にあたりに、今年の無病息災を祈りました。



冷たくてきもちよか～
田上ハヤメ様

1/24 大雪

24日の大雪の次の日に西館の中庭に雪だるま出現! 年寄りも温かく見守ります...



「こまか時はぎやんとばー作りよったもん」
松丸正行様



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、散歩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

たりとおおはしゃぎ。秘密基地にはそれぞれ自宅から物を持ち寄ろうと前日から作戦を練って、次の日が楽しみでなかなか寝付けなかった子供も。

子供たちの純粋さに心が温かくなりました。



成人したことを機にさらに社会人としての自覚を持ち、より一層仕事に尽力していきたいです。
高橋ひとみ(事務員)

短期入所の
予約状況について

お知らせ

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(タイビーエン) (※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か、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来るくらい生活に溶け込んだ料理です。

【材料】
4人分

・豚肉.....40g	・長ネギ.....20g
・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	・こしょう.....適量

【作り方】

- 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、厚さを半分にする。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。
- ④③に鶏ガラスープを加え、春雨を入れて中火で煮込む。
- ⑤調味料で味を調え、器に盛り、ゆで卵をのせる。



POINT
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関心がある方、ぜひ太平燕を!

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

お手本を参考に真っ白な紙に一心不乱に向かわれていました。出来上がりの良さに思わずにっこり。



初春

今年も家族が
幸せにいられますように...

綾の家

初詣

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



グループホーム



デイサービス



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た本当に幸せ」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。



ケアハウス

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

家族訪問 特養

田上 ハヤメ様



成人の日、お孫さんが振そで姿で面会に来て下さいました。着付け、メイク、髪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。

今年もよい年でありますように...

ユニット



手際よく何本も作って
いらっしやいました。

「鬼は外！福は内！」
職員扮する鬼の迫力に初めは驚いていらっしやる方も...!?
今年の無病息災を折り、みなさん笑顔で鬼退治をされていました。
お昼には、恵方巻きを作り美味しく頂きました。



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。

美味しかよ！



森口 平様

山下 安雄様



佐藤 ミツエ様

家内安全や無病息災を願って職員扮する「もぐら」を優しく叩いて頂きました。「出て来んと打たれんたい」「もぐらさん出ておいで」と楽しめました。

もぐらたたき 1/6~8

節分

2/3

料理クラブ デイサービス



佐藤 ミツエ様

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