

社会福祉法人 愛孝会 高萩聖孝園
〒318-0004 高萩市上手綱2番地
TEL0293-44-6222 Fax0293-44-6223
・特別養護老人ホーム ・ショートステイ
・居宅介護支援センター ・デイサービス
・在宅介護支援センター

http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html

高萩聖孝園だより



今年は桜の開花が早く春本番の毎日ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。入居者の皆様も窓の外の草木を見ながら「春がきたね」と春の訪れを喜んでおり、園外へ散歩に出かけて草木を眺める姿も見受けられます。冬物から薄手の衣類など入れ替えも始まりますので、ご家族様にもご協力いただければと思います。

平成30年度を迎え、職員一同気持ちを新たに、入居者の皆様が楽しく過ごせるよう努めてまいりますので、本年度もどうぞよろしくお願い致します。

今月の行事予定
4/14日(土)・15日(日)
お花見会
午前10時～午後1時30分
高萩市さくら宇宙公園
随時、各ユニットにて誕生会を開催

寿司パーティー
3月7日(水)に地域交流ホールにて「寿司パーティー」を開催しました。寿司職人の方々に来てもらい、皆様方の目の前で寿司を握って頂きました。「握りたてがおいしいんだよ」「早く食べたい」等と待ちきれない様子で、マグロやカンパチの定番の他に、食べやすいように少量にしたプチいくら丼やプチ天丼、変わり種のお寿司も用意しました。「久しぶりに食べておいしかった」「毎日でもお寿司を食べたいくらいだ」と笑顔で話され、とてもご満足頂けたかと思えます。
大好評の寿司パーティーでした！



職員紹介
三の丸 伊藤 克典
早く仕事を覚えたいと思います。
よろしくお願ひします。
五の丸 田所 怜央菜
これから精一杯頑張りますので、
皆さんよろしくお願ひします。



カップ麺バイキング
3月27日(火)に五の丸にて「カップ麺バイキング」を行いました。ラーメンや焼きそばなど沢山の種類の中から食べたい物を選んで頂き、準備している時には「いい匂いがする」「おいしそうだね」等と話されていました。皆様が楽しめるようにリゾットなども用意し、いつもとは違った食事を楽しみました。



デイサービスセンター
3月3日(土)のひな祭りに「桜もち作り」を行い、赤・青・黄色の3色の桜もちを作りました。用意したホットプレートで生地を焼き、ご利用者の皆様にはエプロンをして鮎を包む作業を行って頂きました。毎年恒例で行っている行事なので慣れている方も多く、綺麗に包む事が出来ました。「色とりどりで綺麗だね」「美味しく出来たね」と皆様喜んでいました。最初は「こんなに食べられるかな?」と言っていた方も、沢山召し上がっていました。
3月7日(水)に「寿司バイキング」を行いました。目の前で職人さんがマグロやサーモン等の定番のお寿司や、トマトやカリフォルニアロール等の変わり寿司を握ってくれました。皆様はお好きなネタのお寿司を選び、たくさんお代わりをしてお腹いっぱい召し上がっていました。「久しぶりにお寿司を食べて美味しかった」「次は何にしようかな」「食べ過ぎちゃった」等と、最後まで楽しんでいました。
3月14日(水)に「すいとん作り」を行いました。ご利用者の皆様には人参や白菜など様々な野菜を切って頂き、大鍋で煮込んで昼食時に一緒に提供しました。「野菜が甘くておいしい!!」「すいとんが柔らかくて食べやすい!!」など笑顔で話していました。お代わりをする方も多く、美味しそうに召し上がっていました。



今月の行事予定
4/7(土)・30(月)
フレンチトースト作り
4/17(火)～4/20(金)
お花見
4/25(水)・26(木)
天ぷらパーティー
無料体験・見学
★受付中★
随時、ご利用受付中です。
お気軽にご連絡下さい！
TEL: 0293-44-6222
担当: 篠原・大友
営業日: 月～土 (9:00～16:00)
対象者: 要支援1～要介護5

<お願い> 感染症の予防対策として、ご面会の方々に手洗い・うがいの実施とマスクの着用をお願いします。また、風邪症状のある方のご面会を控えていただきたく思います。ご協力のほどよろしくお願い致します。

予定献立(4/10～5/9まで)

Table with columns for Date, Morning, Day, Evening and corresponding menu items for each day from 4/10 to 5/9.

セレクトメニュー
3月のセレクトメニューは
A. ツナカレーピラフ
B. カレーうどん・そば でした。
皆さん迷いながら選び、どちらも美味しいと好評でした。
3月18日は松花堂弁当でした。
菜飯、プリの照り焼き、五色金平等を美味しく頂きました。

※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きます。都合により献立が変更になることがあります。ご了承下さい。
今月は「ニラ」についてです。
一年中店頭で見かけますが、旬は3月～9月ごろになり、ユリ科の緑黄色野菜です。特有の香りは硫化アリルと言われるもので、玉ねぎなどにも含まれています。硫化アリルは疲労回復などの効果があるビタミンB1の吸収を高める働きがあります。ビタミンB1が多く含まれている豚肉などと食べると良いです。他にもビタミンCやβ-カロテン、カリウムなどの栄養素も豊富に含まれています。購入時は葉の緑が濃く、傷みやしおれないものを選んでください。また、あまり保存がきかないので早めに調理をして下さい。高萩聖孝園では汁物や野菜炒めなどで提供しています。
管理栄養士 藤田 諭子