



社会福祉法人 聖愛会 石名坂聖孝園
〒319-1225 日立市石名坂町2-16-1
TEL: 0294(32)7211 FAX: 0294(32)7221
E-mail: ishinazaka-seikoen@air.ocn.ne.jp
・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

石名坂聖孝園だより

立春を迎え暦上では春となりましたが、まだまだ寒い日が続く今日この頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

ご利用者様からも「毎日、寒いね」「早く暖かくなるといいね」と言うお声が多く聞こえてまいります。2月には皆様を楽しみにされているお寿司バイキングの行事を予定しております。しっかり栄養をつけて頂き、残り少ない寒い時期を乗り切って行けたらと思っております。

まだまだインフルエンザやノロウイルスさらには、脅威となっているコロナウィルス等の感染症も流行しております。ご利用者の皆様の体調管理には十分に気を付け、お部屋の温度や湿度の環境を整えお身体を崩すことなく、元気に過ごして頂けるよう努めてまいります。

2月の行事予定

☆ 節 分 3日(月)

☆ 寿司バイキング 19日(水)

※その他、随時、各ユニットにて誕生会等、お楽しみ活動を開催致します。

特別養護老人ホーム

【お正月】

1月1日(水)元日に各ユニットで新年会を開催致しました。

お正月遊びを皆さんで楽しまれ、お手玉やけん玉等を上手に披露されている利用者様をみて「すごい！すごい！」と盛り上がった、書初めでは流石と言わんばかりの達筆ぞろいで皆様とても上手に書かれておりました。

また、甘酒、お雑煮風、おせち料理を皆様で召し上がり、「美味しい！」と喜ばれてくださり、お正月気分を充分満喫することが出来ました。

今年も皆様お元気に過ごして行きましょう！

【初詣】

1月6日(月)、東海村の村松虚空蔵堂へ初詣に出かけてまいりました。

天候も良く、お出かけするにはとても良い陽気であったからか、参拝されるお客さんも多くいらっしゃいました。何とか拝殿まで無事たどりつき、ご入居者様それぞれの思いをこめてお参りされておりました。

拝礼の後は皆様でおみくじを引き、大吉をひいた入居者様者はとても喜ばれていた様子がとても印象的でした。

今年も皆様にとって素晴らしい1年になりますよう、心からお祈り申し上げます！



デイサービスセンター

【新年会】

令和初の新年会を1月4日にデイサービスセンターで開催致しました。

新年会の催し物として職員による二人羽織りを男女に分かれて行いました。故意に入ってしまった多量のワサビ入り蕎麦は涙ありの格別な美味しさだったことでしょう。その他にもホイップたっぷりのケーキを顔全体で味わったり、最後のお顔を整える化粧では普段以上に美しい変身を遂げ、利用者様の初笑いと喝采を頂き大変盛り上がりしました。

【おしるこ作り】

鏡開きに合わせ、無病息災を願う皆様と協力しておしるこ作りを楽しみました。

本来、年神様をお見送りの後、年神様のパワーが宿った鏡餅を食べて今年一年の無病息災を願う行事ですが、今回は皆さまのパワーが宿った皆様だけのおしるこで今年一年を健康に楽しく過ごしていきたいと思います。



2月 デイサービス行事予

3日 節分&恵方巻 14・15日 バレンタイン
4日 利用者様懇談会 19日 寿司バイキング
6日 彩り餃子パーティー 20・21・22日 お買い物外出



【特養看護職員】江田 歩 (エダ アユミ)

11月に入社しました江田です。前職は病院勤務をしていましたが、子育てのためブランクがあります。特養のお仕事は初めてですので、早く仕事を覚えられよう頑張っていきたいと思います。利用者様、ご家族の皆様、どうぞ気軽に声をかけて下さい。

新入職員紹介



【特養介護職員】佐々木 徹 (ササキ トオル)

1月から入社しました佐々木です。前職でも介護の業務をしておりましたが、特養の施設で働くのは初めてなので一日でも早く仕事に慣れて戦力になり、皆様と楽しく過ごしていけるよう頑張りますのでよろしくお願い致します。

◎ ご家族様へのお願い ◎

当園では感染予防のため、ご面会の方々に**手洗い・うがい**の実施と、11月からは**マスクの着用**もお願いしております。窓口にてご用意いたしておりますので、ご自由にお持ちください。2月も引き続きご協力のほど宜しくお願い致します。

なお、風邪症状のある方のご面会を控えていただきますよう、重ねてお願い申し上げます。



予定献立(2/10~3/9まで)



日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
2/10 (月)	バターロール オムレツ 大根サラダ	照焼きハンバーグ 白菜と海老と中華煮 くるみ和え	サバのねぎ味噌焼き 五目豆煮豆 酢の物	2/26 (水)	にしん甘露煮 青菜のお浸し	三色丼 じゃが芋たらこ炒め 和風サラダ	吉野煮 生揚げの高菜炒め 漬物
2/11 (火)	鰯のつみれ煮 おからサラダ	ポークシチュー チーズサラダ いちごムース	あぶ卵とじ 青菜の炒め物 漬物	2/27 (木)	納豆 豚と春雨の中華風	鶏竜田揚げ さつまいも甘露煮 フレーク和え	魚のチーズ焼き ひじきの煮物 春菊のわび和え
2/12 (水)	納豆 さつま揚げの炒め煮	赤魚の生姜煮 南瓜の甘煮 お浸し	豚生姜焼き風 インゲンソテー 白桃缶	2/28 (金)	海老団子の煮物 大根と人参の甘酢 和え	鮭のマヨネーズ焼き こんにゃくのピリ辛煮 酢味噌和え	柳川風煮 生姜炒め 白桃缶
2/13 (木)	豚ひき肉の炒め煮 お浸し	回鍋肉 海老しゅうまい もやしサラダ	麦とろご飯 タラの梅照り焼き 切り昆布の煮物	2/29 (土)	はんぺんバター焼き 菜の花の辛子和え	きつねうどん えびと春雨の炒め煮 フルーチェ	麦とろご飯 鮭の塩焼き こら炒め
2/14 (金)	里芋そぼろ煮 オクラゆば和え	けんちん蕎麦 厚揚げの高菜炒め しらす和え	ブリの甘酢あんかけ 炒り豆腐 梅びしお	3/1 (日)	野菜角煮 オクラのおかか和え	豚肉のすりごま焼き 高野豆腐の含め煮 ハムサラダ	白身魚の幽庵焼き れんこんきんぴら 酢の物
2/15 (土)	チキン照り焼き風 菜の花辛子和え	スペイン風オムレツ 白菜のクリーム煮 胡麻和え	すき焼き風煮 もやし炒め 煮豆	3/2 (月)	チーズ「スクランブル」egg 「ロウリ」サラダ	きつねうどん かぼちゃ小倉煮 ツナマヨ和え	麦とろご飯 鶏の山椒焼き キャベツの煮物
2/16 (日)	二色パン ポークビーンズ バナナ	鶏バブリカ焼き かぶのうすくず煮 さつまいもサラダ	ホッケの塩焼き 厚揚げの煮物 モロヘイヤのお浸し	3/3 (火)	チキンボールの煮物 切干柚子和え	散らし寿司 揚げ出し豆腐 小松菜と桜比の和え物	ブリの照り焼き 中華炒め 辛子と和え
2/17 (月)	はんぺんマヨ焼き ひじき入り蓮根金平	カレーの香草パン粉焼き じゃが芋のたらこ炒め 生姜醤油和え	肉団子のスープ煮 青菜と卵の炒め物 ごま昆布	3/4 (水)	野菜卵とじ おからサラダ	サバの味噌煮 ジャーマンポテト ナムル	鶏長芋つくね 昆布のやわらか煮 たくあん和え
2/18 (火)	がんもの煮物 胡瓜とわかめの酢の物	ブルコギ風 ツナ大根 ナムル	赤魚の粕漬け焼き しらたきのきんぴら カニ風味サラダ	3/5 (木)	イワシ梅煮 お浸し	チキンディアブル風 ビーフン炒め 南瓜サラダ	魚のしそごま焼き 五目豆煮豆 漬物
2/19 (水)	肉団子柚子風味 おかか和え	☆寿司バイキング☆ マグロ、タイ、穴子等 ご用意しております！	麦とろご飯 鶏肉の照り焼き ぜんまい炒め煮	3/6 (金)	豆乳まる揚げ なめ茸和え	魚のおろし煮 塩炒め 棒々鶏	煮込みハンバーグ 白菜と海老の中華煮 フレーク和え
2/20 (木)	納豆 切干大根煮	サーモンフライ 野菜スープ煮 フルーツポンチ	鶏つくね甘辛だれ 塩炒め のり佃煮	3/7 (土)	納豆 ウイナーソテー	ハヤシライス ごぼうサラダ オレンジ	サワラの山椒焼き 切干大根の炒め煮 胡麻和え
2/21 (金)	五目卵焼き なめ茸おろし	焼肉風 里芋の柚子味噌煮 マカロニサラダ	メバルの煮付け あんかけ豆腐 梅ちぎり和え	3/8 (日)	がんもの煮物 ほうれん草の白和え	魚の照り焼き ポークビーンズ 華風和え	麦とろご飯 味噌煮込み アスパラソテー
2/22 (土)	ハムソテー 五目卵の花	豚キムチ 切干大根煮 塩昆布和え	南部焼き 炊き寄せ野菜 しば漬	3/9 (月)	鮭の塩焼き ドレ和え	鶏蕎麦 ドレッシング和え プリン	魚の香草ピカタ カリフラワーの中華炒め ボン酢和え
2/23 (日)	ロールパン 目玉焼き風 ツナサラダ	魚のバター醤油焼き ほうれん草ソテー 春雨サラダ	鶏のねぎ塩焼き はんぺんの煮物 パイン缶	※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。			
2/24 (月)	鶏そぼろ信田煮 小松菜のじゃこ和え	☆セレクトメニュー☆ オムレツorカレー 野菜ソテー、フルーチェ	白身魚の菜種焼き こら炒め 切干の白和え	2月19日に 寿司バイキング を行います。 お楽しみに！ おすすめレシピ をご紹介します 材料(4人分) ・春菊 1束 ☆砂糖 小さじ1 ☆醤油 小さじ1 ☆すりごま 大さじ1 ・ごま油 小さじ1/2 作り方 1. 鍋にお湯を沸かし、きれいに洗った春菊を茎→葉の順に1分茹でる。 2. 春菊の水を切り、5cm位に切る。 3. ☆を合わせる。 4. 2と3を合わせ、最後にごま油を加える。			
2/25 (火)	豆乳真丈の煮物 ブロッコリーの胡麻和え	魚の磯辺焼き ひじき入り玉子焼き 青ドレ和え	豚肉野菜巻き 大根のカニあんかけ ピーナツ和え				

2月19日に
寿司バイキング
を行います。
お楽しみに！



材料(4人分)

- ・春菊 1束
- ☆砂糖 小さじ1
- ☆醤油 小さじ1
- ☆すりごま 大さじ1
- ・ごま油 小さじ1/2

作り方

1. 鍋にお湯を沸かし、きれいに洗った春菊を茎→葉の順に1分茹でる。
2. 春菊の水を切り、5cm位に切る。
3. ☆を合わせる。
4. 2と3を合わせ、最後にごま油を加える。