

石名坂聖孝園だより

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

気温差が大きく、植物等、自然の随所に秋の訪れを感じる今日この頃、皆様はいかがお過ごしでしょうか。入居者様・利用者様におかれましては、突然の寒さも跳ね返すくらい元気な日々を過ごされております。9月21日には敬老会を開催し、笑顔と笑い声に包まれた敬老会となりました。また、10月には季節の行事を感じて頂きたく、ハロウィンパーティーを予定しております。新型コロナウイルスの猛威が下火になりつつも、まだまだ予断を許されない日々が続いております。加えて寒暖の差も大きくなってありますが、利用者の皆様の健康には十分注意し、元気に過ごして頂けるよう努めてまいります。皆様におかれましても、新型コロナウイルス等に負けず健康に過ごされることを心からお祈り申し上げます。

11月の行事予定

バスハイク

※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

【石名坂聖孝園敬老会】

9月21日に敬老会を開催いたしました。賀寿者の皆様は今年11名。百寿の方も1名あり、賀寿者の皆様は壇上で紹介とお祝いをさせて頂きました。最初は「恥ずかしいから。」と照れる方もいらっしゃいましたが、皆様にお祝いを伝えると、笑顔に変わり、中には涙を流される方もいらっしゃいました。お祝いの後は、職員による南中ソーランを披露！糸乱れぬ動きと迫力に、終わったところには大きな拍手とアンコールを頂き、合計2回も躍らせていただきました。来年も元気に敬老の日を迎えましょう！



100歳 おめでとうございます！

【お月見団子作り】

9月23日(水)に瑠璃・紅玉合同のユニットレクリエーションで十五夜にちなんで一足先にお豆腐を混ぜた特製お月見団子を作りました。職員が作っている中、「今からどんな美味しい物が出来るのかしら」「お餅なんて久々だね」と楽しみにしている声が聞かれました。皆様に召し上がって頂くと「あら、久しぶりで美味しいね～」「もっと欲しいくらい」と話され、男性入居者様は黙々と召し上がった後に「美味かった！」と笑顔が見られ、ご満足して頂いた様子でした。

デイサービスセンター

●【きんつば作り】●

昨年、大好評でしたきんつば作りが今年もやって参りました。今回は粒あんとかぼちゃあん2種類での実施。職員秘伝の製法により下準備を整え、午後より利用者様の手が加わった非の打ちどころのない四角いきんつば。黙々と作業に没頭した甲斐もあって、焼きあがる頃には温かみを感じる懐かしい香りがフロア中を包み込み、そのお味にとてもご満悦の様子でした。本当に美味しかったですね！



◎【餃子パーティー】◎

食欲の秋に相応しい、約500個の餃子作り。今回は特別に施設長、副施設長、管理栄養士さんをお呼びしました。(※注意：決して職員さんが楽をしたかった訳ではございません) 鳴り響く包丁の音、手際よくあんを包む手、熟練の技が光るなか、施設長も負けじと取り組む姿は真剣そのもの、家庭での一幕を垣間見る瞬間でした。熱々のうちに召し上がって頂き、「美味しいね」とおかわりの声も多かったです。500個完食は困難だった様です。次回の開催もお楽しみに！！



10月 デイサービス行事予定

- | | | | |
|--------|----------|-----|----------|
| 1、29日 | お月見団子づくり | 7日 | 海鮮パーベキュー |
| 9、27日 | 焼き芋 | 19日 | お誕生日会 |
| 21、31日 | 映画鑑賞会 | 22日 | 紙芝居劇場 |
| 24日 | たこ焼き作り | 28日 | 運動会 |

予定献立(10/10～11/9まで)

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
10/10(土)	ロールパン 目玉焼き風 ブロッコリーサラダ	味噌ラーメン カニカマロール おかか和え	厚揚げ野菜炒め エビシウマイ 胡麻和え	10/26(月)	二色パン オムレツ チーズ入りサラダ	魚のムニエルのごりす アスパラソテー かぼちゃサラダ	豚キムチ あんかけ豆腐 漬物
10/11(日)	豆腐真丈の煮物 ほうれん草のお浸し	鶏照り焼き ケチャップソテー マセドアンサラダ	サバの赤味噌焼き 五目豆煮豆 酢の物	10/27(火)	はんぺんバター焼き オクラのおかか和え	たぬきうどん 海老しんじょう オレンジ	チキンはちみつ焼き ベーコンソテー 煮豆
10/12(月)	がんもの煮物 オクラのおかか和え	サンマの塩焼き ごぼう土佐煮 華風和え	豚肉野菜巻き 白菜のクリーム煮 ごま昆布	10/28(水)	柚子おろしミートボール 塩昆布和え	きのこの炊き込みご飯 鶏長もつつくね はんぺんの煮物 梅ちぎり和え	ホッケ塩焼き カレー炒め おからサラダ
10/13(火)	納豆 海老白菜の中華煮	肉団子の酢豚風 ニラ玉 パイン缶	麦とろご飯 メバルの煮付け じゃこ炒め	10/29(木)	鯛のつみれ煮 ささげのお浸し	サンマの塩焼き 金平ポテト しらす和え	ブルコギ風 白菜と海老の中華煮 くるみ和え
10/14(水)	はんぺんマヨ焼き 菜の花の辛子和え	さつまいもご飯 ウラのねぎ味噌焼き 炒り豆腐、和え物	鶏肉のパン粉焼き 大根のカニあんかけ ポン酢和え	10/30(金)	ちくわの土佐煮 からし菜のお浸し	ポークカレー ほうれん草のキッシュ 桃ヨーグルト	魚のしそごま焼き なると煮 切干柚子和え
10/15(木)	チキンボール照焼風 シソの実和え	三色丼 さつま揚げの煮物 フルーチェ	白身魚の幽庵焼き かぼちゃおぐら煮 煮豆	10/31(土)	納豆 ウイナーソテー	エビピラフ クリームシチュー チーズサラダ	鶏のネギ塩焼き 野菜スープ煮 洋梨缶
10/16(金)	中華あんかけ玉子 しらす和え	ほうとう風 さつまいも甘露煮 カニ風味サラダ	味噌煮込み ザーサイ炒め 黄桃缶	11/1(日)	野菜角煮 菜の花の辛子和え	八宝菜 しゅうまい 酢味噌和え	サワラの山椒焼き ビーフン炒め シーフードサラダ
10/17(土)	里芋そぼろ煮 煮浸し	ポークシチュー きのこソテー タラモサラダ	赤魚の粕漬焼き 高野豆腐含め煮 フレーク和え	11/2(月)	ロールパン スクランブルエッグ ツナサラダ	タンダリーチキン きのこソテー ごぼうサラダ	鮭のチーズ焼き 筑前煮 漬物
10/18(日)	黒糖パン 野菜のクリーム煮 ツナサラダ	魚の香草パン粉焼き ナポリタン 青ドレ和え	タンダリーチキン 大豆のトマト煮 漬物	11/3(火)	がんもの煮物 小松菜のじゃこ和え	ブリの照り焼き 生揚げの高菜炒め 大根サラダ	おろしハンバーグ さつまいもの甘露煮 フレーク和え
10/19(月)	納豆 海老団子の煮物	鶏そば ちくわの磯辺揚げ バナナ	麦とろご飯 タラの野菜あんかけ 切り干し大根の煮物	11/4(水)	鱈の塩焼き 白和え	とろろそば 揚げ出し豆腐 キャラメルプリン	麦とろご飯 けんちん煮 白菜と鮭缶の煮物
10/20(火)	はんぺん卵とじ 小松菜のじゃこ和え	アジの南蛮漬け 五目卵の花 おろし和え	鶏の梅照り焼き じゃがいも土佐煮 三色煮豆	11/5(木)	ニラ玉 かくや和え	白身魚のフライ わさび和え 大根のカニあんかけ	ゆで鶏の練り味噌かけ 里芋のそぼろ煮 ポン酢和え
10/21(水)	豆乳まる揚げ モロヘイヤのお浸し	豚しょうが焼き風 ちくわきんぴら ごま和え	白身魚の菜種焼き ツナ大根 白和え	11/6(金)	納豆 野菜ソテー	天津井 ほうれん草中華炒め フルーツ	鮭のマスタード焼き しらたきのたらこ炒め 煮豆
10/22(木)	肉団子のうま煮 大根とにんじんの甘 酢和え	サバの味噌煮 塩炒め ポン酢和え	松風焼き 刻み昆布煮 みかん缶	11/7(土)	厚焼き玉子 きんぴらごぼう	魚のおろし煮 ニラ炒め 柚子和え	ブリ大根 五目卵の花 青菜と桜11°の和え物
10/23(金)	イワシ梅煮 なめたけ和え	☆セレクトメニュー☆ 味噌カツorエビフライ ジャマポテト、杏仁豆腐	魚の磯辺焼き ふるふき大根 たくあん和え	11/8(日)	はんぺんマヨ焼き ほうれん草の和え物	魚の香草ピカタ マカロニのスープ煮 ピーナツ和え	肉豆腐 いんげんの金平 もずく酢
10/24(土)	五目信田煮 ゆかり和え	鮭のちゃんちゃん焼き風 ひじき入り玉子焼き 春雨サラダ	擬製豆腐 蓮根こんにやく煮 もずく酢	11/9(月)	里芋の柚子味噌煮 のり佃和え	揚げ鶏の葱ソースがけ きんぴらごぼう ゆかり和え	魚のもろみ焼き 豚バラと大根の煮物 漬物
10/25(日)	納豆 野菜と豚肉の炊き合 わせ	鶏の豆板醤焼き 田舎煮 ピーナツ和え	麦とろご飯 メバルの西京焼き 厚揚げの煮物	※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。			

新人職員紹介



9月に入职しました川又です。特別養護老人ホームで勤務してきた経験を活かして一生懸命頑張りたいと思いますので宜しくお願いします。

【介護職員】川又 惇平(カワマタ ジュンペイ)

◎ご家族様へのお願い◎

当園では、厚生労働省の通達により感染経路の遮断という観点から、しばらくの間ご家族様等全てのご面会をご遠慮して頂いております。ご不便をおかけ致しますが、皆様のご理解、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。なお、期間につきましては世間での感染症の終息状況に伴い改めてご連絡させて頂きます。

今回は旬を迎える「かぼちゃ」についてお話します。茨城県は全国有数のかぼちゃの産地で、お隣の常陸太田市では「里川かぼちゃ」が有名です。

かぼちゃには免疫力を高めるβ-カロテン、ビタミンC、ビタミンEなどが豊富に含まれています。β-カロテン(ビタミンA)は、がん予防などの効果が期待されています。

また、かぼちゃには体を温める効果もあるので、これからの寒い季節にぴったりです！ 茨城キリスト教大学実習生 鈴木・関口



かぼちゃのミルクスープ

☆材料(4人分)☆
かぼちゃ 1/4個
にんじん 1/2個
玉ねぎ 小1個
サラダ油 大さじ1
固形コンソメ 2個
水・牛乳 300cc
塩こしょう お好みで

☆作り方☆
①野菜を食べやすい大きさに切って炒める。
②水、コンソメを入れ強火で加熱する。
③沸騰したらアクを取り、蓋をして弱火で10分加熱する。
④牛乳と塩こしょうを入れて煮込んだら出来上がり☆