

# 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

桜の花の満開がソメイヨシノから八重桜へと移り変わり、春の訪れを感じる中、皆様いかがお過ごしでしょうか。

まだまだ寒い日もあり、寒暖差大きい日々が続く今日この頃ですが、ご入居者様におかれましては新型コロナウイルス等の感染症にも負けず、また窓の外を眺めながら、「大分暖かくなったわね」と、季節が変わってきたことを実感し、毎日を健やかに過ごされております。

また新年度を迎え、職員一同気持ちを新たに、ご入居者様が一日でも多く笑顔のあふれる日々を過ごせるよう努めてまいります。

感染症対策等でご心配、ご迷惑をおかけ致しますが、今後ともご支援ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

## 4月の行事予定

- ・桜のお花見ドライブ
- ・揚げたて天ぷらパーティー

※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

### 【お雛祭り】

3月3日(水) 桃の節句。

「明かりを付けましょ〜雪洞に♪お花をあげましょ〜桃の花♪」とお囃子が聴こえてきそうですね。

皆様と一緒に1階玄関正面に飾られているお雛様を皆さん眺め、「とても綺麗、かわいいね」と笑顔があふれていました。「昔は毎年、出したよね〜」と思ひ出しに盛り上がり、昼食にはちらし寿司を召上がって頂きました。皆様、「わー綺麗だね」と喜ばれており、「おいしいね」と笑顔の絶えない昼食のひと時でした。

### 【ある日常の風景】

### 【ある日常の風景】



新型コロナウイルスが収束せず、未だ外出することが難しい日常が続いておりますが、入居者様におかれましては日々穏やかに過ごされております。

読書をされる方や、数人の入居者様同士で昔話を花を咲かせている様子も頻繁にお見受けしております。中には入居者様同士でオセロを楽しまれ、お二方の対戦を周りの方が熱心に観戦され、徐々に皆さんで「次はどこに置いたら多く取れるかな?」なんて相談をしながら大金星の笑顔で楽しんでいます。



### 新入職員紹介



2月からデイサービスに入職しました。日々の業務と利用者様の御名前と顔を覚えてきました。これからは少しゆとりとお話をしたり、気配りが出来るようになりますように色々勉強して行きたいと思っております。  
【デイサービス職員】木島 陽子(キジマ ヨウコ)

## デイサービスセンター

### 【お手玉・箱乗せゲーム】

午後の趣味活動ではグループに別れて輪になり、お手玉を箱に乗せるゲームを開催致しました。

積み重なる箱の幅、難易度に合わせて点数が決められており、より難易度の高い場所へ！皆さん真剣に取り組まれておりました。

ギリギリのところでも留まるお手玉や惜しくも落下してしまったお手玉、その動きに一喜一憂しては笑顔が溢れている様子に職員も！とても楽しい時間を過ごさせて頂きました。



### 【牡丹餅作り】



恒例行事になっていた皆様と一緒に作る「牡丹餅」ですが、今年は職員のみで作させて頂きました。(新型コロナウイルスの影響にて)



あんこときな粉の二種類のおはぎを用意させて頂きましたが、皆様の進み具合を伺うとやっぱあんこが一番なご様子でした。

今回は残念ながら一緒に作ることはできませんでしたが来年は大小様々な形で皆様で笑いながら楽しく作りたいですね。

## 4月 デイサービス行事予定

- 3、29日 作品づくり 6日 お好み焼き作り 7、8日 屋上ティータイム
- 9、30日 映画鑑賞会 10日 フレンチトースト作り 12日 誕生日会
- 22日 炊き込みご飯 28日 クレープ作り



3月1日からデイサービスの看護師として勤務する小泉洋子と申します。デイサービスの経験はあるのでそれを活かして利用者様が笑顔で元気に過ごして頂けますよう頑張ります。  
【デイサービス看護職員】小泉 洋子(コイズミ ヨウコ)



## 予定献立(4/10~5/9まで)



日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
4/10 (土)	納豆 和え物	豚味噌炒め 切干大根とパセリの炒め煮 チーズ入りサラダ	とろろごはん 魚の梅照り焼き アスパラのバター醤油炒め	4/26 (月)	納豆 チキンボールの土佐煮	きつねうどん キャベツ煮浸し パニオパニオ	豚肉野菜巻き 生揚げの高菜炒め しば漬け
4/11 (日)	さけの塩焼き おからサラダ	赤魚おろし煮 山菜スパゲティ 菜の花のからし和え	味噌煮込み しらたきのきんぴら 白花豆	4/27 (火)	じゃが芋金平鶏そぼろ 小松菜のおかか和え	鶏モモ味噌マヨ焼き 大根の海老あかけ 塩昆布和え	ブリの照り焼き さつまいも甘露煮 華風和え
4/12 (月)	納豆 ハムソテー	塩タンメン シュマイ バナナ	サワラ西京焼き 煮浸し たくあん和え	4/28 (水)	納豆 オクラゆば和え	☆セレクトメニュー☆ A.エビピラフ B.チキンライス	豚肉のすりごま焼き 五目豆煮豆 漬物
4/13 (火)	五目信田煮 割り干し大根のお浸し	サーモンフライ 野菜ソテー ごぼうサラダ	豚肉の香味炒め 田舎煮 黄桃缶	4/29 (木)	黒糖パン チーズスクランブルエッグ ハムサラダ	鶏葱ソースがけ たけのこ土佐煮 ポン酢和え	鱈のごま味噌焼き ニラ炒め 切干の白和え
4/14 (水)	二色パン オムレツ ツナサラダ	煮込みハンバーグ ジャーマンポテト カニ風味サラダ	赤魚の粕漬焼き 青菜の炒め物 ゆかり和え	4/30 (金)	ミートボール ささげのお浸し	サバの味噌煮 スペイン風オムレツ ももヨーグルト	豆腐チャンプルー ほうれん草の白和え カニカマ和え
4/15 (木)	肉団子柚子風味 おろし和え	かに玉 麻婆春雨 ナムル	鶏肉くわ焼き ひじき煮物 フレーク和え	5/1 (土)	鱈の塩焼き シソの実和え	ハヤシライス ほうれん草バターソテー バナナ	南部焼き 五目卵の花 しらす和え
4/16 (金)	にしん甘露煮 シソの実和え	豚キムチ 高野豆腐の含め煮 マカロニサラダ	タラの野菜あかけ そぼろ入り金平 高菜漬け	5/2 (日)	納豆 ハムソテー	鮭のレモン醤油焼き 里芋の煮物 春雨サラダ	とろろご飯 鶏照り焼き あかけ豆腐
4/17 (土)	海老団子の煮物 モロヘイヤのお浸し	鮭のマヨネーズ焼き 炒り豆腐 バナナ	肉団子の甘酢ソース はんぺんの煮物 漬物	5/3 (月)	海老団子の煮物 おからサラダ	けんちんうどん カニカマロール かくや和え	魚のおろし煮 もやしソテー 黄桃缶
4/18 (日)	納豆 さつま揚げの炒め煮	豚しょうが焼き ちくわきんぴら いんげんごま和え	とろろご飯 魚の七味照り焼き カレー炒め	5/4 (火)	ニラ玉 マグロフレーク和え	サバの塩焼き 肉じゃが 青ドレ和え	吉野煮 アスパラソテー 三色煮豆
4/19 (月)	厚焼き玉子 なめ茸和え	魚のムニエル 野菜スープ ポテトサラダ	焼肉風 蓮根こんにゃく煮 菜の花辛し和え	5/5 (水)	納豆 のり佃和え	肉団子の酢豚風 水餃子 ナムル	魚の磯辺焼き 里芋の柚子味噌煮 くるみ和え
4/20 (火)	ウインナーソテー オクラのおかか和え	おろしハンバーグ かぼちゃ小倉煮 シーザーサラダ	サワラ西京焼き 厚揚げしょうが焼き 梅和え	5/6 (木)	さつま揚げの炒め煮 ほうれん草おろし	あじフライ ナポリタン バナナ	チキンはちみつ焼き ビーフソテー 南瓜サラダ
4/21 (水)	チキン照焼風 生姜醤油和え	鱈の竜田揚げ こんにゃくのピリ辛煮 さくら漬け	肉じゃが ひじき入り玉子焼き ごま和え	5/7 (金)	二食パン ポークビーンズ ツナサラダ	豚肉のオイスター炒め 高野豆腐含め煮 オクラ和風サラダ	カレイの漬け焼き ちくわきんぴら 白菜の和え物
4/22 (木)	ロールパン 目玉焼き風 大根サラダ	筍ごはん/赤魚の塩焼き 里芋そぼろ煮 シソの実和え	鶏肉と野菜の煮物 ビーフ炒め チーズ入りサラダ	5/8 (土)	生揚げそぼろ煮 モロヘイヤのお浸し	三色丼 フルーチェ カニ風味サラダ	照り焼きハンバーグ じゃが芋たらこ炒め 梅ちぎり和え
4/23 (金)	鰯のつみれ煮 小松菜じゃこ和え	鶏の豆板醤焼き ニラ玉 中華サラダ	サワラの子刺身 ハムソテー 煮豆	5/9 (日)	鰯の生姜煮 ごま和え	みそダレチキン 大根旨煮 ごぼうサラダ	赤魚の生姜煮 じゃがいも金平 山菜おろし
4/24 (土)	野菜魚煮の煮物 大根と人参の甘酢和え	たぬきそば 厚揚げしょうが焼き バナナ	とろろご飯 五目卵焼き ぜんまい炒り煮	※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。今年の桜は見頃が早く、あっという間に葉桜となってしまいましたが、コロナ禍のお花見も楽しめましたか？視線を変え下の方へ目を向けてみると、菜の花の鮮やかな黄色も相まって春の訪れを感じられますね。今月の行事食にも取り入れているので、今回は「菜の花」についてご紹介いたします。			
4/25 (日)	イワシ梅煮 磯和え	サケの塩焼き ザーサイ炒め 酢の物	豚味噌炒め ジャーマンポテト パイナップル缶	菜の花には、免疫力を高めて身体の老化を防いだりするビタミン類、そのほかにもカルシウムや食物繊維などが含まれています。調理の際には、油を使うと栄養の吸収がグンと良くなります。また、えぐみが苦手であればつぼみを選んでいただくか、栄養が流されない程度にサッと水にさらしていただくと、おいしく召し上がれるかと思えます。最もおいしく栄養たっぷりな旬を楽しめるのは期間限定です。ぜひ様々な春の味覚をお楽しみください。 管理栄養士 小川 由華			

【問題】茨城県のメロン生産量は全国何位でしょう？

- ①第1位 ②第2位 ③第3位

【答え】①第1位

メロン以外にも、生産量1位を誇るものがたくさんあります。また海に面する日立市は、四季折々の水産物が採れることでも有名ですね。新たな発見もあり楽しめるので、調べてみてくださいね。

### ◎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。