

# 石名坂聖孝園だより

新緑が増えアジサイも日々色濃くなっており、少しずつ夏が近づいてくることが感じられる今日この頃、皆様はいかがお過ごしでしょうか。

新型コロナウイルスの猛威は衰えず、東京では緊急事態宣言が20日まで延長され、ワクチンの普及が終息のきっかけとなることを願うばかりです。石名坂聖孝園では5月15日から新型コロナウイルスのワクチン接種を開始し、6月12日頃には入居者の皆様、職員も含め2回目の接種がほぼ完了する予定となっております。ご面会につきましては、世の中の情勢を鑑み、もうしばらく今の状態を継続していきたいと思っております。ご理解・ご協力の程よろしくお願い致します。

梅雨の時期に入り雨音が聞こえる日が多くなってまいりましたが、利用者の皆様は雨雲を吹き飛ばすようにお元気に過ごされております。涼しく過ごせる衣類など、夏向けの衣類交換をお願いします。

### 6月の行事予定

・たご焼き屋さん

※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

### 【翡翠・琥珀 誕生会】

5月19日(水)にお誕生会を開きました。翡翠ユニットにはなんと！百寿を迎えられる入居者様がいらっしゃいます！



祝い菓子として、練り切りと饅頭、飲み物には抹茶を提供いたしました。様々な花の形に作られた練り切りに「きれいなね。食べられないわ」、抹茶は「苦くて飲めない。和菓子と丁度いいね」と美味しく召し上がられた様子でした。



他の入居者様からは「大したもんだ」「私も負けられない」と話され、皆様でお祝い致しました。



いつまでもお元気で過ごして下さいね。

### 【アイスクリーム屋さん】

5月21日(金)に施設全体行事といたしまして、訪問アイスクリーム屋さんを開店いたしました。某有名アイス業者より取り寄せたアイスをおやつの時間に合わせ、各ユニットを訪問しバニラ・チョコレート・ストロベリーに加えてティラミスやモンブラン・ピーチ・抹茶など様々な味を用意したところ、一番人気はバニラ、他にはモンブランやティラミス等選ばれておりました。店員に見立てた職員が注文をお伺いすると「いろんな種類食べたいから、ダブルで!!」など、笑顔で元気に注文して下さる入居者様達がとても印象的でした。



### 新入職員紹介



4月から入職しました。今までは病院勤務で施設は初めてなので、利用者様達とたくさんお話して安心して頂けるように頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。  
【特養介護職員】松岡 麻美(マツオカ アサミ)



利用者様一人一人が安心して、楽しんでデイサービスに通って頂ける様に支援して行きたいと思っております。どうぞ宜しくお願い致します。  
【デイサービス 介護職員】佐藤 和江(サトウ カズエ)

◎ 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いただきます。

## デイサービスセンター

### 【ポップアップカード作り】

今回の作品づくりは飛び出す仕掛けが楽しいポップアップカードを頑張って作りました。内容は梅雨時期の代表花「アジサイ」です。



これから梅雨に入るにあたりジメジメと気分も上がらない、そんな雰囲気や少しでも明るく過ごしたい！という想いを込めて、折って貼って色鮮やかに仕上げました。



皆様、とても集中して取り組まれ、仕掛けが上手くできると笑顔で喜んでおられました。

### 【100マスゲーム】

好評の曜日対抗ゲーム、5月は「100マスゲーム」を行いました。

ランダムに並んだ数字に合わせて駒を置いていくパズルゲームですがグループ毎の速さを競い、曜日での平均タイムで勝敗を決めました。



日常の余暇時間に楽しんで取り組まれる方が多く、皆様とても早く完成しておりました。今回の優勝は火曜ご利用の皆様です。



次回も内容を変えて楽しみましょう！

### 6月 デイサービス 行事予定

- 3、28日 クレープ作り
- 8日 たご焼き作り
- 7、11、30日 映画鑑賞会
- 12日 作品づくり
- 16日 アジサイ牛乳寒天作り
- 21日 暑気払い
- 23日 誕生日会
- 25日 石名坂カレー

## 予定献立(6/10~7/9まで)

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
6/10 (木)	豆乳まる揚げ煮 磯辺和え	豚キムチ じゃこ炒め オレンジ	カレー天ぷらおろし 牛肉とこんにゃくのすき煮 じゃが芋トマト煮	6/26 (土)	肉団子のうま煮 モロヘイヤのお浸し	豆腐チャンプルー 野菜のトマト煮 大根サラダ	ブリの照り焼き 里芋の柚子味噌煮 ピーナツ和え
6/11 (金)	卵とじ 大根と人参の甘酢和え	三色丼 煮浸し ツナサラダ	豚味噌炒め ひじき煮 ドレ和え	6/27 (日)	ハムソテー おからサラダ	照り焼きハンバーグ はんぺんの煮物 春雨サラダ	魚のしそごま焼き ひじき入り玉子焼き わさび和え
6/12 (土)	納豆 ウイナーソテー	鶏もろみ焼き がんもの煮物 ブルーチ	赤魚の粕漬焼き 切干大根とベーコンの炒め煮 黄桃缶	6/28 (月)	黒糖パン 目玉焼き風 ブロッコリーサラダ	豚冷しゃぶ風 ちくわんきり バナナ	白身魚の幽庵焼き 田舎煮 卵豆腐
6/13 (日)	ミートボール柚子おろし オクラのおかか和え	サバの味噌煮 切干大根煮 ごぼうサラダ	豚肉のすりごま焼き 冬瓜のうすくず煮 しそ昆布	6/29 (火)	がんもの煮物 オクラゆば和え	たぬきそば 菜の花の辛し和え いちごブルーチ	タラの甘酢あんかけ 生揚げの高菜炒め 煮豆
6/14 (月)	二色パン チーズスクランブルエッグ 水菜のサラダ	青椒牛肉糸 麻婆春雨 漬物	肉じゃが アスパラソテー 冷奴	6/30 (水)	鰯の生姜煮 磯辺和え	麻婆なす エビシウマイ 棒々鶏	チキンのトマトソースかけ こら玉 生姜醤油和え
6/15 (火)	はんぺんバター焼き ささげのお浸し	塩タンメン カニカマロール しらす和え	赤魚の塩焼き れんこんきんぴら ほうれん草の白和え	7/1 (木)	納豆 豚ひき肉と野菜の炒め煮	メバルの味噌焼き ぜんまい炒め煮 ワカメサラダ	麦とろご飯 焼肉風 煮浸し
6/16 (水)	チキンボール照焼風 マグロフレーク和え	わかめごはん 炒り豆腐 ゆかり和え	鶏つくね甘辛だれ 五目卵の花 おろし和え	7/2 (金)	豆腐真丈の煮物 小松なのじゃこ和え	ポークカレー 春雨サラダ メロンムース	カレーの煮付 大根の肉味噌かけ シーフードサラダ
6/17 (木)	豆乳真丈の煮物 シソの実和え	鶏肉焼肉たれ焼き じゃが芋たらこ炒め 華風和え	魚のバター醤油焼き 厚揚げの煮物 金時豆	7/3 (土)	柚子おろしミートボール マヨ和え	鯖の塩焼き なす田楽 梅和え	鶏葱ソースかけ ツナじゃが 煮豆
6/18 (金)	納豆 竹輪の土佐煮	白身フライ ナポリタン フルーツポンチ	かに玉 ひき肉ともやし炒め 和風サラダ	7/4 (日)	二食パン オムレツ カニ風味サラダ	豚キムチ 五目大豆煮 ポン酢和え	魚のチーズ焼き きざみ昆布煮 おろし和え
6/19 (土)	鮭の塩焼き 菜の花辛し和え	豚肉のオイスター炒め 大豆のトマト煮 スパゲティサラダ	麦とろご飯 厚揚げ野菜炒め ツナ大根煮	7/5 (月)	はんぺんマヨ焼き 菜の花の辛し和え	鶏亀田揚げ ピーマン炒め バナナ	魚の磯辺焼き なべしぎ フレーク和え
6/20 (日)	ロールパン 野菜のクリーム煮 カニ風味サラダ	豚しょうが焼き 炊き合わせ ポン酢和え	サバの照り焼き 塩炒め パイン缶	7/6 (火)	納豆 ウイナーソテー	豚ナス味噌炒め 白菜とえび団子の煮物 ごぼうサラダ	サワラの山椒焼き 五目卵の花 かくや和え
6/21 (月)	五目信田煮 生姜醤油和え	ブリ大根 野菜卵とじ ひじきのツナマヨサラダ	麦とろご飯 炒り鶏 青菜と桜エビの和え物	7/7 (水)	鰯のつみれ煮 ささげのお浸し	七夕素麺 卵豆腐 くるみ和え	鶏の豆板醤焼き アスパラのバター醤油炒め 青かつぱ
6/22 (火)	にしん甘露煮 大根と人参の甘酢和え	ハヤシライス フレンチサラダ バナナ	鯖の味噌煮 若竹煮 切干ゆず和え	7/8 (木)	ウイナー 小松菜海苔和え	はんぺんチーズフライ 野菜スープ煮 白和え	麦とろご飯 しぐれ煮 青菜と卵の炒め物
6/23 (水)	厚焼き玉子 煮浸し	☆セレクトメニュー☆ かき揚げうどん 親子うどん	チキンはちみつ焼き 大根のカニあんかけ フレーク和え	7/9 (金)	中華あんかけ玉子 煮浸し	タンダリーチキン ほうれん草バターソテー フレンチサラダ	カレーのみぞれ煮 いんげんの金平 漬物
6/24 (木)	野菜と豚肉の炊き合わせ なめ茸おろし	肉団子の酢豚風 水餃子 ナムル	白身魚のマヨネーズ焼き 南瓜の甘煮 しば漬				
6/25 (金)	納豆 金平ごぼう	鶏ナス味噌炒め 野菜ソテー チーズ入りサラダ	タラのマヨネーズ焼き さつまいも甘煮 青ドレ和え				

※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。

【問題】スイカのような香りがすることから、香魚ともよばれる魚は何でしょう？

【答え】鮎 (アユ)

鮎は7~8月に旬を迎え、夏の訪れを知らせてくれます。久慈川や那珂川は、アユ釣りでも有名ですね。暑い夏を乗り切るためにぴったりの栄養を含んでいるので、ぜひ夏の味覚を味わってみてください。

7月7日の昼食には、「七夕素麺」を提供します。

七夕に食べる素麺には、健康祈願や邪気祓い、無病息災など様々な意味が込められており、色付き素麺・オクラ・錦糸卵を天の川に見立てることでお食事を見て・食べてみなさんいっしょに楽しんでいただければと思います。オクラには整腸作用もあるので、スッキリさせて、暑さに負けない体づくりのためにモリモリ食べましょう！

さて、今年の七夕は天の川を観ることができのでしょうか、楽しみですね。

管理栄養士 小川由華