

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 日上市石名坂町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

涼しい日々が続く秋の足音を感じる今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。
8月29日(日)の納涼祭では、入居者様・利用者様の皆様は賑やかな雰囲気や普段以上に笑顔で楽しまれ、思い出に残るお祭りになりました。
今月は、まさに利用者の皆様が主役となる敬老会を控えております。新型コロナウイルス感染症防止の為、昨年同様に外部の方のご参加はお断りしておりますが、そのような中でも入居者様・利用者様の心に残るような敬老会を開催できるよう準備しております。
新型コロナウイルスの感染者数が増加し、さらには例年以上の猛暑に利用者の皆様の健康管理が難しくなっておりますが、皆様の健康には十分注意しお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。

9月の行事予定

・敬老会 19日(日)

※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

【第4回納涼祭】

8月29日(日)に第4回石名坂聖孝園納涼祭が開催されました。今年は緊急事態宣言下での開催となり密を避け、協力ユニットごとで実施致しました。売り子担当の職員が各ユニットにたこ焼き・唐揚げなどを売りに行く「ちようだい!」「美味しそう!」と皆さま嬉しそうに声をかけて下さりました。また、普段はなかなか飲む機会のない生ビールの提供に喜ばれる入居者様もいらっしゃり、3杯飲まれた方もおりました。美味しい物を召し上がりながら石名坂聖孝園を代表するフラダンスや新人職員による歌を皆様とても喜ばれており、楽しい一日を過ごして頂きました。



【真珠ユニット誕生日会】

8月24日(火)に真珠ユニットにて誕生日会を開催致しました。
職員と入居者様で楽しみながら誕生会ケーキにデコレーション飾りつけ、完成した美味しく召し上がっていただきました。ご自分でデコレーションしたケーキをご覧になり「綺麗!」「上手にできた」と話も弾まれており、ケーキの味も最高だった様子。
笑顔のたえないひと時をお過ごしになりました。



新入職員



8月から働くことになりました、片根と申します。スポーツが好きでチームプレーを大切にしています。毎日入居者様と笑顔で過ごしていきます。

【特養介護職員】片根 雅人(カネ マサ)

デイサービスセンター

【夏の納涼祭】

今年の納涼祭は綿あめやかき氷、焼きそばにアメリカンドック、唐揚げ等々、盛りだくさんな屋台を午前中から自由に飲んで食べてと賑やかに開催させて頂きました。
午後からの催し物は、お楽しみにしている方も多いフラダンスと、デイサービス職員による初お披露目となった『よさこいソーラン』の二演目! フラダンスはチームが発足してから2年が経ち、新たな踊りも追加し、より一層の磨きがかかり息の合ったダンス。一方のソーラン節はデイサービス職員が真剣に取り組んだ、踊りは荒いが熱意の伝わるダンス。
二演目とも手拍子や掛け声、アンコールの声も大きく、踊っている職員も見ている皆様も心から楽しんでいらっしゃる様子でした。



9月 デイサービス行事予定

6日 たこ焼き作り 8日 バーベキュー 18日 敬老会
20、30日 映画鑑賞会 21日 お月見 23日 クレープ作り
29日 誕生日会



8月に入職しました関です。以前はデイサービスに努めていました。ユニット型の施設は初めてですが、皆様の力になれるように、楽しく一杯一杯に頑張りたいと思います。よろしくお祈りいたします。

【特養介護職員】関 由華子(セキ ユカ)

予定献立(9/10~10/9まで)

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
9/10(金)	にしん甘露煮 なめ茸和え	味噌ラーメン エビシウマイ 華風和え	魚の磯辺焼き ひじき煮 わさび和え	9/26(日)	豆乳まる揚げ 磯辺和え	チキンはちみつ焼き ツナ大根煮 オレンジ	カレイの漬け焼き ピーマンのじゃこ炒め 煮豆
9/11(土)	二色パン 目玉焼き風 チーズ入りサラダ	アジの南蛮漬 大根のスープ煮 ピーナツ和え	麦とろご飯 肉豆腐 塩炒め	9/27(月)	納豆 ハムサラダ	白身フライ ナポリタン おろし和え	焼き餃子 ニラ炒め ナムル
9/12(日)	納豆 青菜のお浸し	チキンディアブル風 じゃこ炒め ポテトサラダ	白身魚の幽庵焼き 根菜煮物 ツナマヨ和え	9/28(火)	イワシ梅煮 シソの実和え	ビビンバ丼 塩昆布和え 杏仁豆腐	魚のタルタルソースかけ きのこソテー パイン缶
9/13(月)	豆腐真丈の煮物 オクラのおかか和え	サバの味噌煮 高野豆腐卵とじ かきや和え	タンドリーチキン 野菜ソテー みかん缶	9/29(水)	はんぺんバター焼き ほうれん草白和え	肉そば あんかけ豆腐 バナナ	麦とろご飯 鶏バブカ焼き ひじき煮
9/14(火)	ニラ玉 ウイナー	鶏もろみ焼き ごぼう土佐煮 切干の白和え	タラのマヨネーズ焼き 大根のカニあんかけ ワカメサラダ	9/30(木)	納豆 卵とじ	鶏のケチャップ煮 ほうれん草バターソテー フレンチサラダ	魚の西京焼き 野菜炒め オクラ和風サラダ
9/15(水)	五目信田煮 小松菜お浸し	きつねうどん さつま揚げの煮物 桃ムース	魚の七味照り焼き 金平 煮豆	10/1(金)	さつま揚げの炒め煮 モロヘイヤのお浸し	白身魚のマスタード焼き 含め煮 青菜と桜エビの和え物	他人煮 じゃが芋たらこ炒め ほうれん草の白和え
9/16(木)	納豆 豚と春雨の中華風	はんぺんチーズフライ かぼちゃ小倉煮 梅ちぎり和え	鶏肉焼肉たれ焼き お浸し 桃缶	10/2(土)	里芋そぼろ煮 生姜醤油和え	鶏肉味噌マヨ焼き 南瓜の甘煮 和風スパサラダ	赤魚の塩焼き あんかけ豆腐 漬物
9/17(金)	ミートボール柚子風味 小松菜のじゃこ和え	豚のすりごま焼き ふるふき大根 和風サラダ	麦とろご飯 鯿のねぎ味噌焼き ニラ炒め	10/3(日)	二色パン スクランブルエッグ もやしサラダ	アジフライ 野菜スープ煮 くるみ和え	豚のすりごま焼き インゲンソテー パイン缶
9/18(土)	ロールパン オムレツ ツナサラダ	野菜ソース炒め 筑前煮 酢の物	サバの塩焼き なると煮 五目卵の花	10/4(月)	厚焼き玉子 煮浸し	豚肉の香味炒め 田舎煮 春雨サラダ	麦とろご飯 魚のバター醤油焼き きのこソテー
9/19(日)	納豆 大根と人参の甘酢和え	~敬老会~ 焼肉パーティー	赤魚煮つけ 白菜と海老の中華煮 ナムル	10/5(火)	五目信田煮 なめ茸おろし	けんちんうどん エビシウマイ ピーナツ和え	五目煮 切り干し大根煮 しらす和え
9/20(月)	中華あんかけ玉子 ささげのお浸し	カレーおろし煮 カレー炒め ごぼうサラダ	ゆで鶏の練り味噌かけ ちくわきんぴら みかん缶	10/6(水)	野菜の炊き合わせ ゆかり和え	メバルの照り焼き ツナじゃが わさび和え	豆腐チャンプルー ビーフン炒め しば漬
9/21(火)	がんものうま煮 ほうれん草のお浸し	サーモンフライ 厚揚げの煮物 シーザーサラダ	かに玉 麻婆春雨 煮豆	10/7(木)	納豆 ウイナー	焼き鳥丼 生揚げの高菜炒め 南瓜サラダ	魚のトマトソースかけ アスパラソテー 卵豆腐
9/22(水)	納豆 ハムソテー	松風焼き 切り干し柚子和え キャベツの煮物	メバルの西京焼き 炒り豆腐 さつまももサラダ	10/8(金)	野菜角煮 ツナ和え	カレイの甘酢あんかけ マカロニのスープ煮 ポテトサラダ	炒り鶏 青菜と卵の炒め物 煮豆
9/23(木)	チキンボール照焼風 マグロフレック和え	魚の香草パン粉焼き 大豆のトマト煮 くるみ和え	麦とろご飯 鶏肉のごま風味照焼 青菜と卵の炒め物	10/9(土)	納豆 和風サラダ	ささみカツ 大根とむきエビの煮物 青ドレ和え	魚のもろみ焼き 里芋の柚子味噌煮 海藻サラダ
9/24(金)	海老団子の煮物 ほうれん草の和え物	☆セレクトメニュー☆ ミートソースパグティ きのこ和風スパグティ	魚のしそごま焼き れんこんきんぴら 漬物	※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。			
9/25(土)	黒糖パン 野菜のクリーム煮 オクラサラダ	煮込みハンバーグ ジャーマンポテト ごぼうサラダ	魚のもろみ焼き さつま芋甘露煮 わさび和え	読書の秋・芸術の秋・スポーツの秋…。秋は多くの楽しみが待っています。春夏に陽の光を浴びて育った食材が、たくさん採れる季節でもありますね。ところで、なぜ旬の食べ物が体に良いのかご存知ですか。近年は季節問わず様々な食材を揃えることもできますが、「最も栄養価が高くておいしい」「その季節に体が欲するもの」であることから、体に良いと言われていきます。例えばこれからの季節に採れる根菜類、これらは体を温める作用を持ちます。旬っていいこと尽くめですね!また、根菜類には食物繊維もたくさん入っているので、食欲の秋を満喫するためもしっかりと食べてお腹をスッキリさせておきたいところです。ただし、食物繊維を摂るだけではお腹が苦しくなってしまうかもしれないので、十分な水分と運動も忘れないうでください。			

【問題】○に当てはまる言葉は何でしょう。

茨城県産コシヒカリは、○○、○○、○○の3拍子揃ったおいしいお米
※答えは、来月の石名坂聖孝園だよりをご覧ください。

【先月の答え】梨

茨城県の梨の生産量は第2位です。県オリジナル品種の恵水は、大玉で甘みが強く、酸味の少ない品種だそうです。

◎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。