



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

9月を迎え、まだまだ残暑が厳しい日々が続いておりますが皆様いかがお過ごしでしょうか。利用者の皆様におかれましては残暑の中でも秋の訪れを感じつつ笑顔で過ごされております。

9月15日には施設の3大行事である敬老会の開催を予定しております。今年は納涼祭に続きホールでの開催となります。皆様に楽しんで頂けるよう素敵な企画を計画しております。

寒暖差が大きく調節管理の難しい季節となりますが、食欲の秋ということから皆様に美味しいものを沢山召し上げて頂き、さらには室温調整や脱水対策に注意し健康に過ごしていけるよう気を付けてまいります。ご家族様もお身体には充分お気をつけてお過ごしください。

9月の行事予定

・敬老会

※その他、随時、各ユニットにて誕生会等の活動を開催致します

特別養護老人ホーム

【納涼祭】

31日(土)に納涼祭を開催しました。数年ぶりのご家族様を迎えての納涼祭となりました。「何食べる?」「これなんかいいんじゃない?」とご家族様と相談されながら屋台の食べ物を選ばれたり、ボランティアで来ていただいた出し物をご覧になり「すごくよかったです!」と笑顔で堪能されておりました。また毎年恒例の職員によるソーラン節が始まると、皆様大変盛り上がりましていました。来年もお楽しみに!!



【瑠璃紅玉ユニット活動】

15日(木)に瑠璃・紅玉ユニット合同でアイスクリームパーティーを行いました。少し高級なアイスクリームをご用意し、その中から皆様がお好きな味を選んで召し上がって頂きましたが「どれもおいしそうで迷っちゃう」「これ美味しそう」と真剣に選ばれている姿が印象的でした。召し上がって頂くと「美味しい!!」と笑顔があふれ素敵なひと時となりました。



デイサービスセンター

【スイカ割りゲーム】

14日(水)にスイカ割りゲームを開催いたしました。皆様、暑さを吹き飛ばす勢いでスイカめがけて思い切り振りかぶっておりました。スイカに当たった瞬間「当たったよ!」「やったー!!」と大きな笑い声がフロア中に響き渡っていました。

その後はもちろんおやつにスイカを召し上がって頂きました。「美味しいよ」「おかわりあるかな?」と冷えたスイカに舌鼓されておりました。



【納涼祭】



台風の影響が心配されていましたが、無事31日(土)に納涼祭を開催することが出来ました。初めて来園されるご家族様からは「普段どう過ごしているのか楽しみに来ました」との話もあり、利用者様と一緒にお祭りの雰囲気を楽しんでおりました。中には色々な屋台を見て回って何を購入するか悩まれている方もおりました。

演目が始まると大いに盛り上がり、「素晴らしいものを見せてもらって嬉しい!!」と喜ばれておりました。

その後も利用者様から「楽しかったよ」「家族も大満足って言ってたよ」との声を頂きました。

9月 デイサービス行事予定

- ・ 2日 くじ引きゲーム
- ・ 4日 音楽鑑賞会
- ・ 10日 お月見だんご
- ・ 12日 風船バレー
- ・ 16日 敬老会
- ・ 18日 さんまゲーム
- ・ 23日 おしるこ
- ・ 25日 誕生会

予定献立(9/10~10/9まで)

※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。

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
9/10(火)	ウインナー キャベツの和え物	豚のしょうが焼き 明太ポテト サクラエビ和え	ホッケの塩焼き 金平ごぼう たいみそ	9/26(木)	ニンニク煮 しその実和え	うどん 花野菜卵とじ煮 オレンジ	塩だれ炒め れんこんの煮物 ごま昆布
9/11(水)	ハムエッグ チーズサラダ	魚のバター醤油焼き マカロニサラダ オレンジ	鶏の照り焼き ピーマンソテー オクラの和え物	9/27(金)	ウインナー マヨ醤油和え	白身魚のフライ 高野豆腐含め煮 青菜の柚子和え	鶏の西京焼き なすの炒め物 オクラごま和え
9/12(木)	納豆 はんぺんの煮物	シーフードカレー 玉子と和え 桃ヨーグルト	カレイの磯辺焼き なす田楽 桜漬	9/28(土)	二色パン スクランブルエッグ ハムサラダ	肉豆腐 ピーマン味噌炒め 甘酢和え	アカウオの煮付け にんにく醤油炒め 白花豆
9/13(金)	豆腐真丈の煮物 なめ茸おろし	鶏肉のタレ焼き レモンソテー ひじきのサラダ	チンジャオロース ビーフソテー マンゴー缶	9/29(日)	肉団子柚子おろし 辛子醤油和え	レモン醤油焼き マカロニスープ煮 海藻サラダ	鶏と野菜の煮物 じゃがバター 小松菜のお浸し
9/14(土)	アジ昆布煮 ゆかり和え	ハンバーグ もやしの塩炒め りんご	千草焼き じゃがいもの金平 三色煮豆	9/30(月)	納豆 野菜炒め	タンドリーチキン シーザーサラダ コーヒゼリー	タラの菜種焼き 大根のそぼろあん つぼ漬
9/15(日)	目玉焼き風 わさび和え	カレイにんにく醤油焼き 大根かにかまあん 高菜和え	豚の梅しそ炒め 白菜とサクの煮物 くるみ和え	10/1(火)	里芋のそぼろ煮 青菜のシラス和え	カニ玉 大根の煮物 ポン酢和え	生揚げの五目煮 野菜炒め みかん缶
9/16(月)	肉団子黒酢あん モロヘイヤの和え物	栗赤飯 エビフライ 筑前煮 菜の花辛子炒め	鶏の豆板醤焼き さつまいも甘露煮 のり佃煮	10/2(水)	竹輪の土佐煮 塩昆布和え	メンチカツ 和風スバゲティ オレンジ	アカウオの塩焼き 麻婆茄子 ゆかり和え
9/17(火)	納豆 麩と白菜の煮浸し	麻婆豆腐 華風和え キウイフルーツ	アカウオの粕漬焼き なべしぎ 辛子和え	10/3(木)	鶏そぼろ信田 ブロックリーごま和え	魚のバター醤油焼き かぼちゃのいとし煮 みそ金平	鶏肉のピザ焼き 中華煮 洋ナシ缶
9/18(水)	カニの高野豆腐煮 フレーク和え	タラのムニエル ジャーマンポテト オレンジ	豚肉野菜巻き がんもの煮物 しば漬	10/4(金)	はんぺん卵とじ マヨ和え	ほうとううどん風 ぜんまい炒り煮 マンゴープリン	カレイの煮付け 小松菜のジャコ炒め 山菜おろし
9/19(木)	五目卵焼き 柚子風味和え	松風焼き 切り昆布炒め煮 冷奴	アジの南部焼き きのこソテー 竹輪のずんだ和え	10/5(土)	鶏団子のうま煮 モロヘイヤお浸し	炊き込みご飯 アジの味噌焼き じゃがいもの煮物 ピリ辛和え	麦とろご飯 すき焼き風煮 マンゴー缶
9/20(金)	イワシの生姜煮 いんげんのお浸し	ナポリタン チキンサラダ バナナ	柳川煮風 サクラエビの和え物 うぐいす豆	10/6(日)	二色パン バターソテー	ピリ辛野菜炒め 麻婆春雨 塩昆布和え	鶏のトマト煮 オイスターソース炒め パイナップル缶
9/21(土)	三色高野信田 カニカマ和え	鶏バブリカ焼き さつまいもレモン煮 コーンマヨ和え	カレイの梅煮 金平大根 ごま昆布	10/7(月)	納豆 ナムル	ポークカレー 野菜サラダ パインムース	魚のムニエル なすのそぼろあん なめ茸和え
9/22(日)	ころも ほうれん草ソテー	ちゃんちゃん焼き風 糸こんにゃくの煮物 ピーマンおかつ炒め	プルコギ風 中華ドレ和え パイン缶	10/8(火)	サンマ煮付け おくらおかつ和え	肉団子の酢豚風 がんもの煮物 かぐや和え	千草焼き 炒め煮 うめひしお
9/23(月)	納豆 里芋のそぼろ煮	塩だれ炒め 厚揚げの煮物 りんご	サバの塩焼き ひじきの煮物	10/9(水)	高野豆腐の煮物 ほうれん草のお浸し	はんぺんチーズフライ きのこ炒め くるみ炒め	炒り鶏 大根サラダ 漬物
9/24(火)	鶏団子の照り焼き 梅ちぎり和え	ハヤシライス コールスローサラダ いちごミルクプリン	麦とろご飯 プリの照り焼き 炒り豆腐				
9/25(水)	オムレツ 大根サラダ	☆セレクトメニュー☆ ピピンバ風井 中華丼	鶏つくね和風あん かぼちゃ小倉煮 ポン酢和え				

【問題】

唾液にはどのような働きがあるでしょう。
 ※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】

塩味は温度が低くなるほど強く感じられ、甘味を最も強く感じるのは体温に近い温度、苦味は冷めるにつれて強く感じられ、酸味は温度による違いがほとんどありません。

わたしたちが味を感じることができるのは、噛んだ食べ物が唾液と混ざること、それが舌の表面に広がる舌乳頭(ぜつにゅうとう)にある味蕾(みらい)という感覚器へ届き、さらに脳へ伝わることで判断しています。味蕾は舌の奥の方にはたくさんありますが、のどなどにも存在します。判断できる味は、塩味・甘味・うま味・酸味・苦味の5つです。また、味を感じるうえで匂いも欠かせませんが、くんと嗅ぐ匂いのほか、食事中に鼻呼吸をすることで口の中から鼻へ抜けるものもあります。味と匂い(風味)が、わたしたちが味と認識するものです。

そしてさらに、香辛料や薬味などもおいさを引き立たせましますし、温度も大きく作用しています。ひとが心地よく感じる食べ物の温度は、体温±25℃ともいわれます。ほかにも、記憶、見た目、音、情報などたくさんの方が関与します。わたしたち職員も、これらを意識しながら食事面のサポートを行いたいと思います。

管理栄養士 小川

新職員紹介



7月より介護士としてこの施設で活動を始めました。職員や利用者様などから色々な事を学び、良い介護をしていきたいです。宜しくお願いします!

【特養介護職員】石井 海宇 (イイ ミ)

◎ ご家族様へのお願い ◎

令和5年6月より面会方法が変更になっております。また、従来の窓越し面会も継続しております。ご不明な点等詳細につきましては、お手数でも石名坂聖孝園までお問い合わせください。今後ともよろしくお願致します。
 ※ご家庭で使わなくなった古いタオルを集めております。ご協力宜しくお願い致します。