



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

あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いたします。

ご利用者様、ご家族様、地域の皆様から温かいご支援とご協力を賜り、新年を迎えることが出来ました。心より御礼申し上げます。

今年も、ご利用者様が石名坂聖孝園で穏やかに快適で充実した日々が送れますよう職員一同努めてまいります。まだまだ、寒い日が続きますのでお体に気を付けてお過ごし下さい。

新しい年が、ご利用者様、ご家族の皆様にとって健やかな年になりますよう心よりお祈りいたします。

1月の行事予定

- ・新年会 1日(木)
- ・初詣 6日(火)

※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

【♀ 開設記念祭 ♀】

12月1日(月)に開設記念祭を行いました。平成29年の創業以来、多くの皆様から温かいご支援とご厚情をいただきながら8年間、歩み続けてまいりました。

当日は懇親会も踏まえ、入居者様・職員が、談笑しながらお食事(鰻)を楽しみました。

入居者様のたくさんの笑顔と元気にあふれた8周年記念祭となりました。



【🎅 クリスマス会 🎅】

25日(木)に、協力ユニットでクリスマス会を開催しました。昼食時にバイキング形式のオードブルを提供、また職員によるフラダンス披露と、サンタ施設長からは、入居者様お1人ずつにクリスマスプレゼントを直接お渡ししました。何人の方が施設長とわかったのでしょうか??

入居者様の素敵な笑顔が1番のクリスマスプレゼントになりました。



【🍡 餅つき 🍡】

26日(金)に年末恒例の餅つきを行いました。会場の中央にブルーシートを敷き、その上に杵と臼を準備。職員と入居者様が、ホカホカのもち米を「ヨイショ!」と掛け声をかけながら力を合わせてつきました。伝統行事を元気に楽しく行えた1年を締めくくる行事となりました。

デイサービスセンター

【🎄 クリスマス会 🎄】

お昼から始まったクリスマス会、食べきれないほどの豊富なオードブルや職員手作りケーキに「美味しい!」「こんなに食べられない!」と満面の笑みを浮かべておりました。

食後のクリスマスソングに合わせて踊る石名坂職員によるフラダンスは、皆様の心を鷲掴み、盛大な拍手を頂戴いたしました。

お腹いっぱい目一杯のクリスマスを過ごされたのではないのでしょうか。



【🍡 餅つき大会 🍡】



やって楽しい、見て楽しい、食べられたならなお楽しい。餅つきは、皆様と一緒に「よいしょ!」の掛け声で始まりました。

熱く柔らかいお餅は形を整えるのも一苦労、小僧小娘には任せられないとばかりに「こやるのよ!」「きれいにできたよ」とみなさま得意意にがんばっていただきました。

皆様のおかげで気持ちよく新年を迎えられ、そんな一日になりました。

1月 デイサービス 行事予定

- ・ 5日(月) 新年会
- ・ 6日(火) 初詣
- ・ 8日(木) 福笑い
- ・ 10日(土) 鏡開き
- ・ 14日(水) ホットケーキ
- ・ 16日(金) おでん
- ・ 20日(火) おでん
- ・ 24日(土) ホットケーキ
- ・ 26日(月) おしるこ
- ・ 29日(木) 誕生日会

新職員紹介



12月より特養で勤務しております。以前もこちらで働いていた為、顔なじみの入居者様が多く嬉しい限りです。過去の経験と現状をしっかりと把握し、即戦力で頑張ります。
【特養職員】田所 千枝子(タドコロ チエコ)

◎ ご家族様へのお願い ◎

令和7年11月より面会方法が変更になっております。11/1~3/31まで、9時~17時の間で1組4名まで30分以内でお願いいたします。マスク着用で身体接触をせず1m以上距離はおおげ下さい。完全予約制となります。ご不明な点等ございましたらお問い合わせください。外出についても、冬季期間は中止させていただきます。



予定献立(1/10~2/9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
1/10(土)	いわしのおかか煮 しその実和え	豚しょうが焼き 大根の肉みそかけ ポテトサラダ	魚の菜種焼き はんぺんの煮物 うめびしお	1/26(月)	豆乳まる揚げ煮 ピーナツ和え	☆セレクトメニュー☆ スタミナ豚丼 親子丼	赤魚の粕漬焼き 中華炒め さつまいも甘煮
1/11(日)	厚焼き玉子 ドレ和え	ゆかりご飯 鶏肉ネギソース かぼちゃの煮物 白菜柚子和え	サバの塩焼き あんかけ豆腐 みかん缶詰	1/27(火)	温泉卵 おかか和え	タラのマヨネーズ焼き ごぼう炒り煮 粉ふきいも	豚肉野菜巻き じゃこ炒め たいみそ
1/12(月)	真丈の煮物 なめ茸和え	魚の甘辛煮 炊き合わせ パンバンジー	鶏肉くわ焼き 青菜の炒め物 漬物	1/28(水)	納豆 金平ごぼう	塩タンメン シウマイ みかん	サバの塩焼き 卵豆腐 春菊のお浸し
1/13(火)	二色パン 野菜のクリーム煮 ツナサラダ	きのこそば にんじん炒め キウイ	麦とろご飯 味噌煮込み 白菜のさっぱり和え	1/29(木)	二色パン オムレツ 大根サラダ	ポークカレー シーフードサラダ フルーチェ	魚もろみ焼き 含め煮 漬物
1/14(水)	鮭の塩焼き 昆布和え	カレーライス 温野菜のサラダ 桃ヨーグルト	アジの蒲焼き アスパラソテー 卵豆腐	1/30(金)	肉詰めいなり なめ茸おろし	鶏肉の野菜あんかけ 蓮根こんにゃく煮 バナナ	ブリの煮付け じゃがいも鶏そぼろ ごま和え
1/15(木)	納豆 切干大根煮	サバの味噌煮 ほうれん草の卵とじ みかん	鶏つくね甘辛だれ 野菜塩炒め 高菜漬	1/31(土)	肉団子の黒酢あん ナムル	ちゃんちゃん焼き風 かぼちゃの煮物 ごぼうサラダ	肉野菜炒め ひじき煮 パイナップル缶
1/16(金)	目玉焼き風 くるみ和え	豚肉のオイスター炒め カリフラワー中華煮 杏仁豆腐	魚のうまみ鍋 里芋の煮ころがし 昆布佃煮	2/1(日)	厚焼き玉子 煮浸し	鶏パプリカ焼き 冬瓜うすくず煮 さつまいもサラダ	魚の治部煮 青菜の炒め物 しば漬
1/17(土)	ウインナー ほうれん草の白和え	サワラの西京焼き 五目煮豆 たくあん和え	他人煮 金平ごぼう パイナップル缶	2/2(月)	ウインナー きのこ小松菜の和え物	アジフライ 梅風味和え キウイ	麦とろご飯 厚揚げ野菜炒め 和風スパサラ
1/18(日)	竹輪の土佐煮 お浸し	照り焼きハンバーグ ハリハリ漬け風 りんご	赤魚の塩焼き さつまいも甘煮 辛子とろ	2/3(火)	納豆 野菜和風煮	恵方巻 イワシ生姜煮 五目煮豆	鶏肉の照り焼き タラコ炒め ごま昆布
1/19(月)	三色高野ののだ しらすおろし大根	カニクリームコロッケ ごま和え 漬物	麦とろご飯 千草焼き いんげんソテー	2/4(水)	肉団子柚子風味 おかか和え	魚の沢煮 もやし炒め カニ風味サラダ	吉野煮 ちくわ金平 漬物
1/20(火)	イワシの梅しそ煮 生姜醤油和え	鶏肉と大根の中華炒め 華風和え オレンジ	ブリの照り焼き なすのそぼろ煮 カリフラワー和え	2/5(木)	鮭の塩焼き 大根サラダ	ほうとう風 ごま和え バナナ	魚の酒蒸し風 お浸し うめびしお
1/21(水)	納豆 ほうれん草炒め	魚の甘酢あんかけ かぶのスープ煮 かぼちゃサラダ	すき焼き風煮 青菜と卵の炒め物 漬物	2/6(金)	厚揚げ煮 磯和え	回鍋肉 水餃子 マンゴープリン	ブリ大根 里芋えびあんかけ 酢の物
1/22(木)	肉団子柚子風味 ゆかり和え	オムライス ポトフ フルーツカクテル	魚の煮付け 白菜の生姜あんかけ のり佃煮	2/7(土)	目玉焼き風 マヨ和え	サワラ西京焼き 切り昆布の煮物 くるみとろ	甘酢香味炒め じゃがいも甘辛煮 みかん缶
1/23(金)	カニ高野豆腐の煮物 割干のお浸し	きつねうどん えび真丈 ゆかり和え	メバルの山椒焼き 野菜ソテー 五目卵の花	2/8(日)	サバの味噌煮 ほうれん草白和え	ゆかりご飯 エビフライ ポテトサラダ 菜の花の辛子和え	豚しょうが焼き はんぺん煮物 のり佃煮
1/24(土)	ウインナー 磯和え	チンジャオロース 中華風煮浸し バナナ	ホッケの塩焼き 筑前煮 水菜サラダ	2/9(月)	豆乳まる揚げ しらす和え	おろしハンバーグ クリーム煮 オレンジ	メバルの煮付け いんげんソテー 華風和え
1/25(日)	二色玉 ドレ和え	肉じゃが 蓮根金平 酢の物	鶏の練り味噌かけ 厚揚げの煮物 うめびしお				

【問題】

災害時の栄養補給で、はじめに重要となるのは何でしょう。
※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】「ノロウイルス」

温度が低く乾燥する今の季節は、特に食中毒が起こりやすいです。ノロウイルスは、少量のウイルスで感染・発症します。

【先月の問題】気温と湿度が下がるにつれて増える食中毒の、原因となるウイルスは何でしょう。

ノロウイルスによる食中毒は、感染した人が調理した食品から広がることが多くアルコール消毒はほとんど効きません。当施設でも、適切な手洗いや十分な加熱、必要に応じて塩素系の消毒を使う等、食中毒予防に努めています。

今シーズンのノロウイルス患者数は、いつもより早いペースで増加しているそうです。突然の嘔気嘔吐、下痢、発熱などの症状をきたします。ノロウイルスに限らず、全ての食中毒に共通しているのが、高齢の方は重症化しやすいということです。そのため、食中毒予防の一環として、食品の持ち込みや差し入れを制限させていただいております。基本的には**未開封で賞味期限記載のあるもの**をお預かりし、**生ものやお手製のもの等についてはお控えいただきますよう**ご理解、ご協力をお願いいたします。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。 管理栄養士 小川