

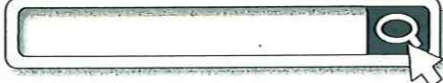


ほのほの塔南

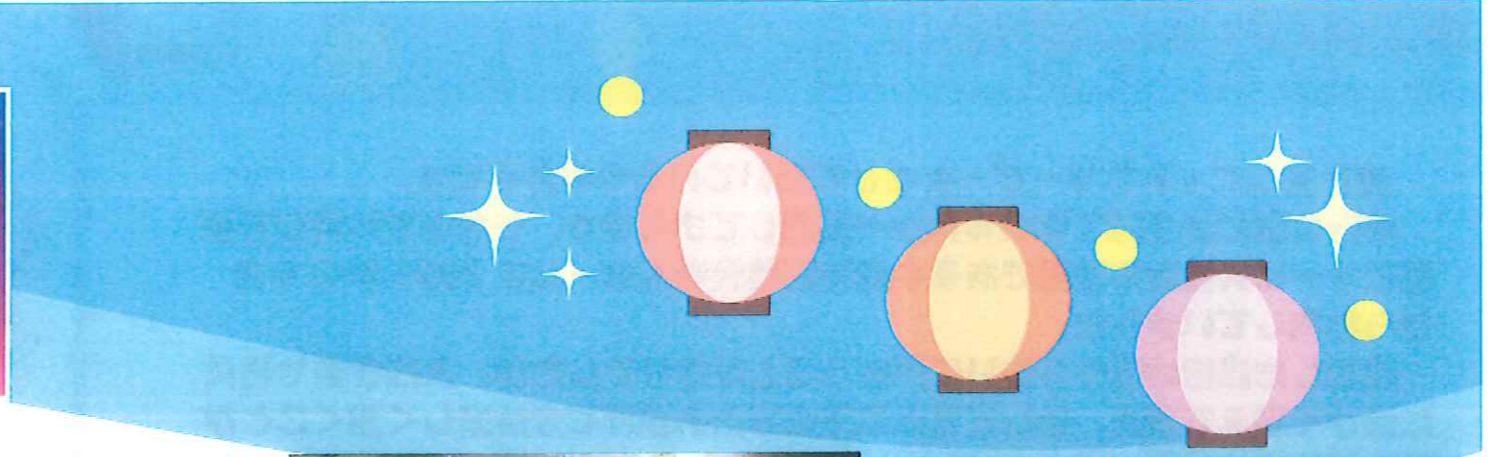
2023年(令和5年)9月号(No.42)

作成：広報委員会 井上武則

社会福祉法人 京都福祉サービス協会
 総合福祉施設 塔南の園
 〒601-8445
 京都市南区西九条菅田町4-2
 TEL 075-662-2731
 FAX 075-662-2735



<http://www.tounan-no-sono.or.jp>



夏祭り



塔南の園夏祭りを開催しました。射的にお菓子釣りなどに参加して楽しみました。

浴衣や法被（ハッピ）を着て盆踊り。御神輿も登場して大変盛り上がりました。



貴乃花町ユニット紹介



貴乃花ユニットでリーダーをさせて頂いている今井伸平です。
塔南の園には2023年の4月から勤務しております。それまでは同じ京都福祉サービス協会の施設である本能特別養護老人ホームで2005年の9月から勤務していました。

異動した当初は様々な違いに戸惑うことばかりでしたが、入居者様や職員に温かく迎えて頂き、そして支えて下さったおかげで今は楽しく働くことができます。

貴乃花ユニットでは入居者様の今までの思いのつまった大切な暮らしを塔南の園でも継続していただけるよう取り組んでおります。そのために、まずは「入居者様の今までの暮らしを知る」ことを大切にしております。ご家族様を含め、入居者様と関わってこられた様々な方の協力を得ながら本人様らしい暮らしを引き続き送ることができるよう職員一同頑張っていきたいと思っております。



また、これからも入居者様の笑顔につながる企画やイベントもどんどんしていきたいと思っております。

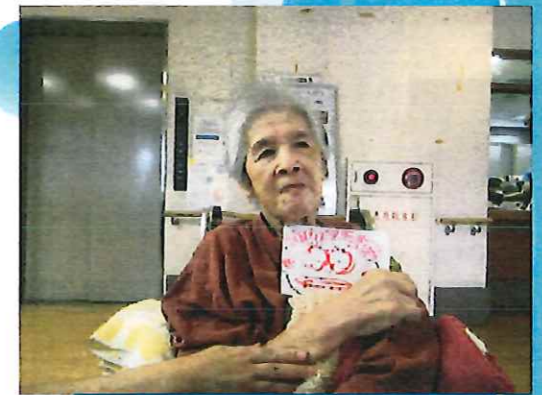
皆様にご協力をお願いする事もあるかと思っておりますのでその時は宜しくお願い致します。

貴乃花町ユニット主任 今井伸平

レクリエーション



習字と絵手紙のレクリエーションをしました。皆さん、普段は見せない真剣な表情で取り組んでいました。



秋のおすすめメニューは「バター香る 秋鮭としめじの炊き込みご飯」



“匂いマツタケ、味しめじ”と言われるように、秋の味覚であるきのこの中でも一番おいしいと言われるしめじ。ヘルシーな食材であることはご存じかと思いますが、それ以外にも様々な働きがあります。

- カルシウムの吸収を助け、骨粗鬆症を予防
- 夏の疲労回復にはピッタリ
- カリウムが多く、高血圧を予防

また、一緒に鮭を加えることにより、疲れた身体をいち早く回復させることができますよ。

＜材料＞

米 2合
生鮭 2切
料理酒 大さじ1
しめじ 1袋
☆醤油 大さじ1
☆みりん 大さじ1
☆料理酒 大さじ1
☆顆粒和風だし 小さじ1
バター 20g
万能ねぎ 適量

＜作り方＞

- ① 米を洗い、30分以上浸水させザルにあげておく。
- ② 耐熱皿に鮭、料理酒を入れて、ラップをかけ、600wの電子レンジで3分程加熱する。
粗熱が取れたら皮と骨を取り除く。
- ③ しめじは石づきを切り落とし、手でほぐす。
- ④ 炊飯器に米、☆の調味料を入れ、水を2合の目盛りまで入れ、鮭、しめじをのせて炊飯。
- ⑤ 炊きあがったらバターを入れてさっくりと混ぜる。茶碗に盛付けネギを散らして完成。