

社会福祉法人 竜成園

〒301-0806 茨城県龍ケ崎市半田町 1 3 8 8 TEL 0297-62-2735 FAX 0297-62-3512

2012年 冬の木枯らし号



そろって長寿のお祝い ~平成24年度 竜成園敬老会~

社会福祉法人 竜成園 広報誌 通算75号 2012年12月発行 編集 サービス向上委員会

生活アルバム ~日常生活やイベント風景のご紹介~

■安全安心で快適な送迎運転を心掛けています

龍ケ崎警察署の指導により、安全 運転講習が行われました。介護施 設が増え、送迎中の交通事故も目 立っているようです。「上手な運 転より確実な運転」を心掛けて、 毎日の送迎を行ってまいります。





■草刈りとお花の植え替えにご協力頂きました

家族会の皆様のご協力により、草 刈りとお花の植え替えを行いま した。まだ暑さの残る日でしたが 綺麗になった庭を見て清々しい 気分になりましたね。ご参加、誠 にありがとうございました。





■皆で一緒にひと夏の思い出作りを楽しみました

能ケ崎中央ロータリークラブ様の協賛により、ジュニアボランティアスクールが催されました。利用者の皆さんと遊んだり、おやつを一緒に食べたり、きっと夏休みの楽しい思い出になったかな?





■普段の勉強とは違う、かけがえのない経験です

城ノ内中学校の生徒さんが来園 し、折り紙やあやとりなど、昔な がらの遊びをしてふれあいの時 間を過ごしました。学校の勉強と は一味違う、かけがえのない経験 になったなら、嬉しい限りです。





編集後記 今年の運動会も大変盛り上がりました。特に仮装で男子が女子に変身していく姿が本当に 可笑しくてご利用者の皆さんに大受けでした。思い切り笑ってお腹がよじれて良い運動になったようですね。 今年もあと残りわずかですが、いつも笑いの絶えない楽しい年末とお正月を過ごせるようにしたいものです。

「竜成園広報誌をご覧いただき、ありがとうございました。次号は、4月頃発行予定です」

元イサービスだらり

朝晩の冷え込みが厳しく師走の寒さが身に染みる季節になりました 体調管理には充分気を付けましょう!!







"福来朗"や "不苦労" と縁起が良い可愛い ふくろう一家です

メリークリスマス!! 素敵なX 'masを☆☆

コスモス畑と 収穫の秋

-デイサービス夏祭り-

今年のデイサービス夏祭りでは魚釣りゲーム、♪カラオケ大会で盛り上がり、皆さんとても楽しいひと時を過ごされましたね~!













-グリーンカーテン作り-

盛暑だった今年は食べられるグリーンカーテンゴーヤとぬるっ葉でECO対策をしました!!



年末年始休業のお知らせ

12月30日より1月3日まで

デイサービス事業所 訪問介護事業所 居宅介護支援事業所

各事業所は年末年始休業 とさせていただきます

長戸コミュニティセンター様との交流会 ~お花を頂きました~



長戸コミュニティセンター様より、沢山の きれいなパンジーの苗を寄贈頂きました。 ご利用者と一緒にプランターへの植替えを お手伝い頂き黄色い花が咲き並びました。



慰問活動のご紹介 ~素晴らしい音楽をありがとうございます~









宫城一座楼

りんごの会様

幹の会機

山田須美子機

三味線

歌と踊り

尺八

ハーモニカ

医務室より『感染症疾患の予防』について

インフルエンザやノロウィルスなど、感染症疾患が流行する季節になりました。日頃より、体調管理をおこない予防を徹底しましょう。人ごみをなるべく避け、帰宅時はうがい手洗いを徹底しましょう。また、寝室などのお部屋には加湿器を設置し換気に留意しながら咳などがみられる時には、マスクやハンカチで口と鼻を覆うなどして、咳エチケットに努めて頂くようお願いいたします。

厨房からの新MENU ~カレー豆腐 醤油風味の和風カレーにトマトの甘酸っぱさがぴったり





●作り方

- ①豆腐はひと口大の角切りにして沸騰湯に入れ、グラッとひとゆでしてザルに取り、 水気をきります。
- ②豚肉はひと口大に切り、にんにくと長ネギはみじん切りにします。
- ③トマトはへたを取って小さめのくし型切りにします。
- ④鍋を熟して②の豚肉をほぐし入れ、中火で焼き色を付けるように炒めます。 肉の色が変わったて脂が出てきたらニンニクと長ネギを加えて炒め合わせます。 ⑤②のニンニクの香りが立ってきたら約康辛子とカリー粉をより入れ、全体に終め
- ⑤④のニンニクの香りが立ってきたら粉唐辛子とカレー粉をふり入れ、全体に絡め ながら炒めます。
- ⑥⑤のカレーの香りが出てきたら水1カップを注ぎ入れてAで調味します。 煮立ってきたら①の豆腐を加え、味を絡めるように煮ます。
- ⑦⑥の豆腐と肉に味がなじんだら倍量の水で溶いた片栗粉でとろみをつけて ③のトマトを加えてさっとひと煮立ちさせて仕上げます。