

竜成園



Ryuseien

社会福祉法人 竜成園

〒301-0806 茨城県龍ヶ崎市半田町1388

TEL 0297-62-2735 FAX 0297-62-3512

2013年 春満開 お花見号



春の訪れに思わずこぼれる笑顔～平成25年 竜成園の春～

社会福祉法人 竜成園 広報誌 通算76号 2013年4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～

■賑やかで華やか！楽しいクリスマス

Merry X'mas！長戸保育園の子供たちがサンタに扮して、歌のプレゼント♪ケーキやごちそうはいかがでしたか？近隣住民の皆様にも駆けつけて頂き、楽しいクリスマスになりました。



■きれいにお掃除してくれてありがとう

長戸小学校の生徒さんが、お掃除に来園。ゴシゴシと、施設内をピカピカにしてくれました！ご自身の孫やひ孫ほどだからでしょうか？利用者の皆さんも、いつも以上に笑顔を見せていましたね。



■「いつか来る、災害に備えて」避難訓練を実施しました

大規模災害を想定した、避難訓練を実施しました。災害への備えはどんなにしても、足りるということとは決してありません。これからは普段から気を引き締めて、安全管理に努めてまいります。



■さあ、皆さん一緒に歌を歌いましょう♪

龍ヶ崎女声合唱団様によるリサイタルが行われました。ダイナミックな指揮の元、団員の皆さんと利用者さんがふれあいながら、見事なコーラスをホール中に響かせていらっしゃいました。



編集後記 例年以上に厳しい寒さだった冬がようやく終わりを告げ、待ちわびていた春を迎えました。急に暖くなったせいか、今年の桜はお花見のタイミングを逃してしまうほど、すぐに満開となりましたね。これから初夏にかけて、お出かけにはピッタリの季節です。いろとりどりの春を探しに出かけてみませんか？

「竜成園広報誌をご覧ください、ありがとうございました。次号は、8月頃発行予定です」

デイサービスだより

春風の心地よい季節になりました。衣類の着脱で体温調節し体調を整えお過ごしください



デイサービスでは四季折々を感じていただける壁絵作品を利用者の皆様、職員とで制作しています。作品は本館玄関に張り出しています。ご来園の際はぜひご覧になって下さい

—クリスマス会—

トイレットペーパーの芯を使ったロープウェイゲーム、糸巻き巻きゲーム
カラオケ大会でメリークリスマス！！



—おやつどら焼き作り—

手作りどら焼きにチャレンジ！！
たっぷりのあんことホイップクリームをはさんで大好評♪



—祝！！歌声喫茶OPEN1周年♪—

デイサービスでは3時のおやつ時間に
みんなで昔なつかしの歌を合唱しています！
これまでのリクエストベスト3は

- 1位 北国の春
- 2位 九州炭坑節
- 3位 ふるさと



民生委員のみなさまによる施設見学がありました



当法人の運営状況、ご利用者の日常生活や毎日の暮らしぶりをご説明いたしました。援助を必要とする方が福祉サービスを適切に利用する為のお役に立てれば幸いです。



ご面会の中止解除について

3月15日付でご利用者様への面会中止を解除とさせていただきます。長らくご迷惑をお掛け致しましたが、おかげさまでインフルエンザ等の感染症を未然に防止することができました。外出も控えておりましたが、季節もやっと春らしくなり、お花見ドライブなども企画しております。ご家族様のご面会はお利用者様を笑顔にします。職員一同、心よりお待ちしております。

厨房からの新MENU ～昔ながらの粕汁～

免疫を高めるのに乳酸菌が良い？竜成園ではこの冬、嘱託医の指導により乳酸菌を多く摂るよう努めてまいりました。その甲斐あって、インフルエンザに罹った方はいらっしゃいませんでした。巷でも発酵食品が取り上げられています。私の住む町には2つの酒蔵があり、その他に醤油蔵、味噌蔵など様々な発酵食品を作っていて、「発酵の町」として町おこしをしています。先日、盛大に行われた蔵祭りでも、発酵食品を利用した料理が数多く出品されていました。そこで酒粕を使った、粕汁をご紹介します。お年寄りには懐かしいのではないのでしょうか？酒粕にはビタミン類、炭水化物、アミノ酸等が豊富に含まれていて身体を温める効果もあります。



●材料 3～4人分
豚バラ肉・・・・・・・・・・100g
大根・・・・・・・・・・10cm
人参（ここでは金時人参使用）・・5cm
こんにゃく・・・・・・・・・・1/4枚
油揚げ・・・・・・・・・・1/4枚
ネギ・・・・・・・・・・1/4本
酒粕・・・・・・・・・・100g
だし汁・・・・・・・・・・700ml
味噌・・・・・・・・・・大さじ1
醤油または薄口醤油・・・・・・・・適量
薬味ネギ、七味・・・・・・・・お好みで



●作り方
①豚バラ肉は一口大に切る。野菜はネギを除いてすべて短冊切りにする。こんにゃくと油揚げは熱湯で油や灰汁を抜いておく
②だし汁（だしパックと水でも可）と手でちぎった酒粕、豚バラ肉、野菜を鍋に入れ火をかける。沸騰後、灰汁を取り野菜が柔らかくなるまで煮る。
③酒粕は溶け残りがあれば、おたまの底で潰す。何度かすくってみて粕のかたまりがなければ出来上がり。味噌と足りない分は醤油で味を調える
※圧力鍋だと酒粕がきれいに溶けるので一番簡単ですが、シャトルシェフでも、普通の片手鍋でも簡単に作れます。アルコールは過熱で飛びますが、お酒の香りは残ります。