

白寿荘

居

酒

屋



かぼちゃを入れた白玉だんご



焼肉を載せてチョレギサラダ風に



枝豆を入れた悪魔のおにぎり！
天つゆと天かすに枝豆を入れて
おにぎりにしました。

*本日のメニュー

- ・串カツ
- ・どて焼
- ・マグロのやまかけ
- ・悪魔のおにぎり
- ・チョレギサラダ など

*デザート

- ・かぼちゃの白玉だんご

今月の居酒屋は、白寿荘のお食事にはあまり出てくることが
ない、マグロのやまかけや、焼肉を使っのチョレギサラダ。
とても柔らかい焼肉に皆さま、顔がほころび大満足！

N 職員特製どて焼に、今、巷で流行の悪魔のおにぎり。枝豆
を入れて『白寿荘特製』作りました。

デザートはかぼちゃを使った白玉だんご。かぼちゃの甘味が
ほんのりとした団子にあんことホイップクリームで飾り付
け。甘味好きの皆様にご喜んでいただけました。

11月には、

「立冬（りっとう）」と「小雪（しょうせつ）」があります。

・立冬（りっとう）（2018年は11月7日）

冬の始まりを告げる日と言われています。「立」は新しい季節になるという意味が
あり、「立春」「立夏」「立秋」と並んで季節の節目となります。朝晩は冷え込み、
晴天でも陽射しは弱まってきて冬の到来を感じます。

この日から立春の前日までが冬です。

・小雪（しょうせつ）（2018年は11月22日）

北国では雪が降り始めますが、まだ本格的な冬ではなく、降雪もさほど多くない
ことから、「小雪」といわれるようになったとか・・・。

紅葉は散り始め、いちじくや柑橘類は黄色く色づいてきます。

そして次第に冷え込みが厳しくなってくる頃です。

冬の準備はこの頃までにしておきましょう。



白寿荘たより

2018年11月号

vol.169



ラジオ体操を各フロアで実施しています

10月



お誕生日おめでとうございます

生江特別養護老人ホーム 白寿荘

編集責任者 仙石 正哉

社会福祉法人リベルタ ホームページ <http://www.liberta.or.jp/>

白寿荘だより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakuju/category/hakuju-tayori>

芸術の秋 書道大会

10月の行事は、芸術の秋という事で皆様に筆を使って頂き、表札作りをしました。半紙に練習書きをした後、木の板に清書をしていただきました。何度も何度も練習をされる方や自前の筆で書かれる方「父は字が上手だったけど、私は下手だから…」と言いながらもすごく達筆な方や味のある字を書かれる方等、皆様一生懸命書いておられました。そして皆様それぞれの世界に一つしかない最高の表札が出来上がりました！

3F 矢野

書道で表札を作しましょう！



半紙に自分の名前を、練習していただきました



*** ~オリジナル表札、完成です~ ***



介護体験実習生によるレクリエーション



介護体験実習に来てくださっている学生さん2人によるレクリエーションを行って頂きました。

季節は秋という事で入居者様に季節感を味わって頂こうと、折り紙で作った紅葉の葉っぱを貼って頂きました。入居者様は紅葉の紙を手に取り、水のりをつけ画用紙に貼り付けて紅葉の木を作成していきました。皆さん始めは、どうすればいいのかわからない不安そうな雰囲気でしたが、学生さん達の分かり易い説明を聞いた後はすごく楽しそうに貼り絵をされ、最後は皆さんで紅葉を大合唱。楽しい時間はあっという間に終わりました。



機能訓練指導員 松本



クッキングリハビリ



入居者様の一番人気「たこ焼き」の準備をしていると、顔をほころばせて「昔、よく作ってたわ」と懐かしそうな表情を浮かべておられ、千枚通しを手渡すと、昔取った杵柄でたこ焼きを器用にクルクルと回し、いくつかは失敗して『くろ焦げ』になったものもあり、それはご愛敬と笑顔が広がっていました。お好みで鰹節や青のり、ソースやマヨネーズと楽しみながらトッピング。出来栄をうかがうと、皆「おいしい〜！」とたこ焼きで「頬」を膨らませながら昼ご飯前ということで3~4個しかお渡ししてなかったのですが、何人もの方がお替わりを取りに来られていました。

「また、焼いてね。」と、うれしいリクエストを頂き、職員、実習生も入居者様以上に「頬」を緩めました。



機能訓練指導員 尾崎

