

クッキングリハビリ

10月のクッキングリハビリは、3階フロアで『クレープ作り』をしました。
バナナ、みかん缶、白桃缶にホイップクリームで“フルーツクレープ”
レタスにハム、ツナマヨで“サラダクレープ”を作って食べていただきました。クレープ生地は、教育実習に来られていた大学生2名がたくさん焼いてくれました。



フルーツクレープにするか、それともサラダクレープにするか悩まれ、好きな具材をたっぷり入れたオリジナルクレープが出来上がりました。



ちょこっと一言

さつまいもをピックアップ

旬：10月～1月

選び方：ずっしりと重く、皮の色が鮮やかでツヤがあるものを選びましょう

切り口から蜜が出ているものは甘い証拠です

保存：寒さに弱いので、新聞紙で包み、常温で保存するとよいとの事

白寿荘たより

2025年11月号

Vol.254



お誕生日おめでとうございます!



壽江様



昭子様



嘉代子様



幸範様

10月

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/>

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



秋まつり 2025



焼き鳥、たこ焼き、焼きそば、おでん、バニラアイス、スイートポテト、栗ごはんに加えたくさん豚汁の屋台で秋まつりを盛り上げました。一番人気は皆様大好き、たこ焼きでした。



秋の夕べを彩る「秋祭り」を開催しました

10月22日（水）、白寿荘では秋の行事「秋祭り」を開催いたしました。今年は例年の夏祭りに代えて、秋ならではの落ち着いた雰囲気の中での開催となりました。

当日は1階ホールに屋台を設け、きのこ豚汁や栗ご飯、たこ焼き、焼きそば、焼き鳥など、香ばしい匂いが広がる中で入居者様の笑顔があふれました。

「昔のお祭りを思い出すね」「やっぱりお祭りは楽しいね」といった声も多く聞かれ、会場は終始にぎやかで温かな空気に包まれました。

夕方からは、施設裏スペースにて打ち上げ花火と手持ち花火を実施。日が暮れるにつれ、夜空に広がる色とりどりの光に歓声が上がり、手持ち花火を楽しまれる方も、会議室からゆったりと鑑賞される方も、それぞれの形で秋の夜を楽しんでおられました。

また、当日はフォトスポットでの記念撮影も行い、皆さまの素敵な笑顔を写真に収めることができました。季節の移ろいを感じながら、笑顔のひとときを共有できた今回の秋祭り。

これからも入居者様に心豊かな時間をお過ごしいただけるよう、職員一同努めてまいります。

介護主任 青木正雄



花火大会



秋まつりの最後は、裏庭で花火大会です。手持ち花火に打ち上げ花火、この日は午後より気温が下がり初め、上着を着てひざ掛けをしてお花火に参加された入居者様からは、「わぁ～綺麗やな」「すごいなあ」と喜ばれていました。