

# 入所部行事～敬老会～

あさひ園だより



入所部では、九月八日敬老会を行いました。  
 お祝い者にはプレゼント、記念品を贈呈させて頂き、ご家族からもお祝いのメッセージを頂きました。今回は昨年度と違い、お祝い者のご家族だけでなく、感染対策のもと、ご利用者のご家族にもお声がけし、盛大に敬老会を行なうことが出来ました。

敬老会では、『オカリナクラブ』による演奏も行いました。  
 心地よい音色を聞いて、うっとりしている方もいれば、音に合わせて拍手をしたりと、みなさん敬老会を楽しまれていました。



オカリナ演奏♪

## 卒寿を迎えられました！！ 百一賀を迎えられました！！



担当：堀口・押山

# 六車紀代子賞

十月八日に令和六年度前期の六車紀代子賞の表彰を行いました。今回は受賞者と受賞理由を合わせて紹介していきたいと思っております。

## 優秀賞



柴田 恭宏

理由 「ご利用者の為を考えた取り組みや職員の負担軽減に向けたアイデアを出し前向きに取り組みを進めてくれます。後輩職員へのフォローや前向きになれる声掛けも行ってきています。」

## 最優秀賞



堀口 芽

理由 「自分で考えて行動を」「周りが嫌がっていることを進んでする」という介護の心を実践し、委員会活動などでも積極的な発言・提案を行うなど、意欲的に取り組んでくれました。自身の仕事にも責任を持ち担当ご利用者の希望にそった提案ができていました。」

## 敢闘賞



前原 要子

理由 任された仕事に対して責任を持ち、他の介護職員ともしっかりとコミュニケーションを取りながらアシスタント業務を行って来ています。使いやすい工夫や気配りを行なって来ています。」

## 武政 茉由



理由 働く環境が大きく変わり、初めての在宅部門ですが何事にも積極的に責任感を持ってこなしてくれています。様々な新しい場面に遭遇しても前向きに受け止め対応してくれました。」

## 平松 恵美



理由 任された仕事を丁寧に、確実にこなしてくれています。部署を超えてのアシスタント業務となつていますが、それぞれの業務をきちんとこなしながら、しっかりとご利用者職員とも、コミュニケーションも取って下さるので安心してお任せできます。」

担当：上田

『編集後記』にかえて・・・

今年も残すところ後2か月となりました。まだまだ年末に向けて行事も多く企画していません。感染対策を行ないながらではありますが、ご利用者・ご家族・後援会・地域の方・学校関係者など多くの方々との関わりを大切にしながら実施して行けたらと思っております。

広報委員 角田綾花



# あさひ園デイサービスの紹介

あさひ園デイサービスは、日曜日・お正月以外営業しており、祝日も営業しています！また、同じ建物に特別養護老人ホーム・ショートステイを併設しており、ヘルパー事業所やサービス付き高齢者住宅も隣接している為、顔なじみの職員・ご利用者と過ごすことができ、安心して過ごせるというメリットもあります。お伝えしたい事は沢山ありますが、今回は「趣味活動」と「お風呂」についてご紹介します☆

活趣  
動味



おすすめ

フラワーアレンジメント

外部の先生をお招きして、毎月第1火曜日に開催中



書道

「ふれあい書道展」に出展!!  
今年は特選等を含め6名受賞



園芸

野菜を収穫



野菜を調理して



お昼ご飯で美味しく食べました

その他の趣味活動もたくさん行っています！

お風呂

機械浴槽



家庭浴槽



大浴槽



デイサービスでは、機械浴槽・家庭浴槽・大浴槽と3つのお風呂を用意しており、一人ひとりの身体の状態に合ったお風呂をお選びいただき、安心・安全に入浴していただけます！！

担当：長畑 ~空き情報~ どの曜日にも空きあり!! ご相談ください。

月	火	水	木	金	土	日
○	○	○	○	○	○	休

担当者：渡邊・青木  
TEL (086) 225-1171

担当：長畑

## 栄養部こだわりの敬老の日お祝い御膳

あさひ園では、並食・キザミ食・ねり食と3つの食形態を提供させていただいています。それぞれ食べやすく、そして見た目が綺麗に見えるように調理法を工夫しています。

メイン料理はご利用者に選んでいただくセレクトメニューになっています。(鯛の塩焼きorサイコロステーキ)



ねり食



サイコロステーキ

並食



鯛の塩焼き

ねり食も並食・キザミ食と同じ食材をミキサーにかけ、寒天を加え、型に入れて固めます。見た目も焼き魚・ステーキに近づけています。



天ぷらは、かぼちゃ・舞茸・エビの3種！見た目にこだわってエビはしっぽ付きです！

キザミ食



### おすすめの1品

《鮭の和風マリネ》



【材料：2人分】

- 鮭の切り身 2切れ
- 塩こしょう 少々(鮭にふる)
- 薄力粉 5g(鮭にまぶす)
- 玉ねぎ 60g

〈A〉

- だし汁 大さじ4杯
- 酢 大さじ2杯
- 醤油 大さじ1杯
- 砂糖 大さじ1杯

【作り方】

- ①鮭に塩こしょうをふり、小麦粉をまぶす
- ②①を油で揚げる(フライパンに多めの油を入れ揚げ焼きでもOK)
- ③玉ねぎは薄めのスライス、大葉は千切りにしておく
- ④〈A〉の調味料を合わせる
- ⑤揚げた鮭、玉ねぎを④の調味液に浸す
- ⑥お皿に、鮭→玉ねぎ→大葉の順に盛り付ければ完成☆

※あさひ園では食べやすいように玉ねぎは加熱してから使用しています。シャキシャキ食感でよりあっさり食べられるので、今回は生で使用しています。

担当：鳥越・角田