

# い し が み



第5号

平成26年4月10日発行

社会福祉法人南相馬福祉会

グループホーム石神 石神デイサービスセンター

Tel 0244-26-5811 Tel 0244-26-5812

fax 0244-25-7125 fax 0244-25-7125

大雪が降った寒い冬を耐え抜いた葉牡丹とビオラが、玄関先で春の陽ざしを浴びて誇らしげに咲いている卯月に、石神事業所もおかげさまで2年目の春を迎えることが出来ました。今年もスタートに立った気持ちでご利用者様、ご家族様そして地域の皆様に喜んでいただける事業所を目指して私どもの事業所の運営方針に則り邁進してまいります。

## 「運営方針」

共通

・心が和む「ぬくもりと」「やすらぎ」を築きます。

グループホーム石神

・あたたかくぬくもりを感じる施設を築いていきます。

・地域の皆様と共に安心して生活できる環境、関係を築いていきます。

石神デイサービスセンター

・まごころを込め、居心地の良い施設を築いていきます。

・心を通わせ笑顔を引き出せる施設を築いていきます。

## グループホーム石神

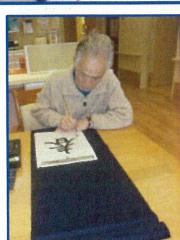
### 1丁目のみなさん

毎日の楽しみと言えばやはり食事です。職員が作っている調理をただ黙つてみているわけにはいきません。主婦歴は利用者の皆様の方が断然長いのですから… 鮭のおいしい焼き方やかぼちゃの煮つけの盛り付けなど一緒に食事の準備をしています。その他テーブル拭いたり、茶碗を洗ったりと利用者様も忙しいです。もうすぐお花見、みんなでお弁当を作つてでかけます。とても楽しみです。また、楽しみと言えばボランティアの方々の踊り、マジック等を見ることです。次回はどんなボランティアの人が来て下さるか楽しみです。



### 2丁目のみなさん

3月の暖かい昼下がり、中庭のテラスでおいしくおやつを頂きました。寒い日が続いていたので、久しぶりの戸外でのおやつでした。やはり外の空気はおいしく、春を感じながら楽しい一時を過ごしました。また、余暇の時間には書道に励み、学童時代を思い出しながら筆をはしらせる方もいらっしゃいました。また、生け花の展覧会に出かけて、こころを癒された方もいらっしゃいました。2丁目の皆さんには2月にお顔合わせをされたわけですが、皆さん穏やかで和まれています。これからもよろしくお願ひいたします。



## 石神デイサービスセンター

## 「うんどう楽園」



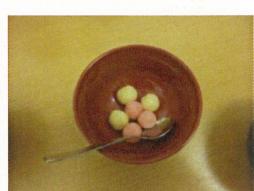
3月3日の雛祭りには雛人形7段飾りを利用者の皆さんと飾り、桃の節句をお祝いいたしました。女性の利用者の皆さんには「きれいだね」「かわいいね」と幼いころを思い出されながら歌を口ずさまれていました。

### 雛祭り

職員の踊りを見たり、おやつ作りのご自分で作られた「桜もち」を召し上がりながら楽しい一時を過ごされました。



25年3月の機能訓練の一環として導入いたしました「うんどう楽園」は当初数名の参加で見ているだけの方が多かったのですが、現在では自主的に「はい、やります」と手を挙げて参加される方が増えてきております。ちょっと意識して筋肉に力を入れるだけで効果があり、「うんどう楽園」を目的に利用されている方もいらっしゃいます。引き続き専門の指導員の方から職員も訓練を受け、日常生活動作低下を防ぐ機能訓練を続けていきます。



豆腐入り白玉団子  
材料(1人分)  
白玉粉 15g  
絹豆腐 18g  
砂糖 2g

#### 作り方

- ① すべての材料を加えてこねます。  
※食紅や抹茶で色を加えても楽しい。
- ② 団子状に丸めます。
- ③ 沸騰したお湯で茹で、浮いてきたら引上げる
- ④ 冷水で冷やした後、水気を切り器に盛り付けます
- ⑤ お好みで、みたらしやお汁粉に入れてもおいしい。

信田沢の佐藤昭子様より頂きました。  
ありがとうございました。

寄付  
デイサービスおやつレシピ

うのか入しそ平 る三でしのし金たたルたス日に をろ平たさでしま職  
か春の学たの糖こそ十あま際な平そ。トのテ本室金思わ糖。ん、てし員先  
・は小式。彩をのう年れい水が糖う長ガでラに町平いくを緑はおいたが日  
ど学を金り見稿でほばま分らはでいルすは伝後糖出わ見やたやた。女デ  
ん一終平にたをすど伝すが作タす航かがそわ期はしくるピいつらそのイ  
な年え糖春ら書。劣統。ほらラ  
味生たをを、き化的湿とれイ  
へが。ば食感綠なせ製氣んるの  
担し彼かべじやがず法のどのよ  
当た女りたてピらにの無なでう  
のの女レン改 食金いくすな  
Kで口ぴのまクめベ平となが釜  
ーしのか子いなてら糖こつ、で  
よ中びはまど金 れはろてそ熱

る三でしのし金たたルたス日に をろ平たさでしま職  
か春の学たの糖こそ十あま際な平そ。トのテ本室金思わ糖。ん、てし員先  
・は小式。彩をのう年れい水が糖う長ガでラに町平いくを緑はおいたが日  
ど学を金り見稿でほばま分らはでいルすは伝後糖出わ見やたやた。女デ  
ん一終平にたをすど伝すが作タす航かがそわ期はしくるピいつらそのイ  
な年え糖春ら書。劣統。ほらラ  
味生たをを、き化的湿とれイ  
へが。ば食感綠なせ製氣んるの  
担し彼かべじやがず法のどのよ  
当た女りたてピらにの無なでう  
のの女レン改 食金いくすな  
Kで口ぴのまクめベ平となが釜  
ーしのか子いなてら糖こつ、で  
よ中びはまど金 れはろてそ熱

編集者の豆知識  
題名「金平糖」