

こじか荘かわら版



敬老会

秋号

皆様に敬意と感謝の
気持ちを込めて...



敬老会

直近まで開催が検討された敬老会でしたが、感染防止対策を施し、極力「密」を避けた中で、盛大に開催されました。世界がどんな状況にあろうとも、「心から皆様のご長寿を祝福したい。」という想いは変わることはありません。行事務係を中心に、スタッフが一丸となって、手作りで温かい敬老会を開催することが出来ました。



こじか荘の専門職に聞きました!

自宅で簡単、美味しく、免疫力もアップ!! かぼちやケーキ



調理員 垣内里美

皆さん新型コロナウイルス対策では、手洗いやうがいやマスクを付けて行っておられると思います。しかし、それだけではなく、「免疫力を高める」ことも大切です。免疫力を高める栄養素の一つに「ビタミンA」があります。ビタミンAには、免疫機能を正常に保つ働きがあり、体外から侵入した菌やウイルスに対して、抵抗する力を強化してくれます。また、粘膜の保護にも活躍してくれます。そこで、今回はビタミンAが多く含まれた、かぼちやを使ったお菓子のレシピを紹介いたします。簡単に作れるのでご家族で作ってみてください。

材料(15~16 cm型)

- かぼちや 300g
- 生クリーム 200g
- 砂糖 (又はグラニュー糖) 90g
- 卵 3個
- 薄力粉 30g
- レーズン(お好みで) 適量

A

① かぼちやの皮をむき、サイコロ状に切る。耐熱容器に入れラップをかけて600Wで7分加熱する。

② なめらかになるまで混ぜます。

③ ②にAを入れて泡だて器でよく混ぜる。次に薄力粉をふるいながら入れ、ゴムへらでさっくりと混ぜる。

④ 型にクッキングシートを敷き、生地を流し入れ、レーズンをのせる。170度に予熱したオーブンで40分焼く。

⑤ 粗熱をとって冷蔵庫で冷やして、出来上がりです。
※レーズンの代わりに、チョコチップやドライフルーツでも美味しく頂けます。



完成!!

百歳

八月二十五日、白附ナツヨ様が満百歳の誕生日を迎えられました。当日は娘さんご夫婦も来荘され、コロナ禍の中、窓越しではありますが、祝福されました。又、後日、内閣総理大臣および三次市長から祝賀状が届き、ささやかながら一贈呈式を行いました。

ボランティア

- 7月 8日 鯨谷美紀枝 様(散髪)
- 8月 5日 鯨谷美紀枝 様(散髪)
- 9月 9日 鯨谷美紀枝 様(散髪)
- 28日 匿名(植込み剪定、松の剪定)

編集後記



広報委員 坂本 康児

長い自粛生活の中でも確実に時は流れています。国民も要領を得てきたのでしょうか?あまりコロナの話題に触れなくなってきました。油断は絶対禁物ですが確実に心の負担は軽減されてきているように思います。前号の編集を始めた頃は「新年度9月スタート!!!」を連日真剣に議論されていました。何かすごく前の話の様な気がします。

私たちがのように高齢者福祉に携わる者にとって9月は特別な1ヵ月です。もう新年度のスタート月にはならないと思いますが、毎年敬老月間には改めて人生の先輩であるご利用者の方々のこれまでの貢献に感謝したいと思います。

特養

今年の夏も暑い毎日が続きました。そんな中でもご利用者の皆さんには、元気で楽しみのある生活をしたいとおやつ作りやクイズ大会、夏祭りを開催しました。夏祭りでは、職員は笑顔で沢山見せて頂きました。



まんじゅうバイキング

こじか荘のひとコマ



管理栄養士による講演会

通所

コロナ過の中で、縮小した行事を行ってまいりました。夏祭りでは花火の映像を楽しんでいただきました。喫茶「かすみ草」ではお好きなデザートとお好きな飲み物を頼まれ、お好きなパンを4種類のなかから選んで食べられています。栄養士講演会では熱心に勉強をされました。



夏祭り



物故者追悼法要の集い



喫茶「かすみ草」



夏祭り



選択食



夏祭り



お月見会



選択食



クイズ大会



白寿



草刈り

こんなこともしています！！

こじか荘では、環境の整備と地域への貢献を目的に、年3回、国道から荘までの道端の草刈りを行っています。環境整備委員会を中心に、毎回6名の職員が草刈り作業と収集作業に分かれ、朝早くから作業を行います。今回は九月一日に行われた作業の様子を掲載しました。きれいになりました。