

# 和合 せいれいの里 だより



2023年2月 発行

和合せいれいの里 和合愛光園  
〒433-8125 浜松市中区和合町555番地  
TEL 053-478-0800 FAX 053-476-6511



「和合愛光園デイサービス あじさい」には1ヵ所必ず装飾している場所があります。そこは1ヵ月毎に景色を変え、その月に合った物を作っています。今年初めての装飾は幸福を願った「七福神」です。折り紙で一柱ずつ折り上げ、船も波も折り紙で折り上げてあります。月毎に雰囲気が変わる装飾を楽しんで頂けたら幸いです。

## 新人・異動 職員紹介 ～抱負～



浜松市中障がい者相談支援センター  
いながき よしつぐ  
**稻垣 喜嗣**



和合愛光園 2号館  
いしだ しほ  
**石田 詩歩**

初めての異動で不安もありますが、笑顔を絶やさず利用者の皆さんとの時間を過ごしていきたいです。

**NEW**

和合愛光園 1号館  
なかむら じゅんいち  
**中村 淳一**

**NEW**

はなえみ和合  
すずき さきえ  
**鈴木 咲絵**

**NEW**

かるみあ和合  
すずき みつよ  
**鈴木 充代**

先輩の先生方のよう、一日でも早く子どもたちに信頼してもらえるよう、笑顔で頑張っていきます。

## 和合愛光園 食事サービス室

12月24日にクリスマス、三が日にはお正月メニューを提供し、好評でした。



### 栄養士のおすすめお料理レシピ

#### \*レバーと野菜の味噌炒め\*

##### 【材料】(1人分)

- ・鶏レバー…30g ・緑豆もやし…15g ・ニラ…5g
- ・調味料A【濃口醤油…小さじ半分 赤味噌…小さじ1 砂糖…小さじ1 すりごま…少々】
- ・サラダ油…少々 ・生姜ペースト…少々・にんにくペースト…少々

##### 【作り方】

①もやし、ニラは2cm程に切る。

②鶏レバーは一口大に切り、生姜を入れて10分ほど湯引きをする。

**ポイント** 鶏レバーは、血が出なくなるまで流水でよく洗い、生姜を入れ湯引きすると臭みが消えます。

③フライパンに油をひき、②のレバー、にんにく、生姜を入れ、香りが立ったらもやし・ニラを炒め、調味料Aを加えて合わせる。





## 和合せいれいの里のクリスマス 行事委員会 和合初のイベント!装飾コンテスト開催

毎年和合せいれいの里では、各フロアでクリスマスイベントの実施、サンタ訪問など様々な企画を開催しています。今年はコロナ禍を鑑みてサンタ訪問はありませんでしたが、新しい企画「フロア対抗装飾コンテスト」を実施しました。

審査の日が近づくにつれ、どのフロアも飾りつけが華やかになり、皆がワクワクした気持ちになりました。ご利用者様と一緒に懸命創作したクリスマス飾りは和合せいれいの里全体を素敵に彩ってくれました。



## ひまわり メリークリスマス!

高齢者デイサービスもイエス・キリストの誕生を祝い、フロアの装飾をご利用者と一緒に作ってまいりました。普段はあまり気にすることのないフロア中心にある柱も、フロア入り口の横にある白い壁も工夫してツリーのように仕立てました。その他のいろいろな装飾で今年も楽しいクリスマス会を提供させていただきます。



## はなえみ

聖隸放課後クラブはなえみ和合では12月23日に、クリスマス会を行いました。

ひとりひとりケーキのデコレーションをしました。飾り付けをしている間は、パティシエのようでした。

できあがったケーキはおやつにいただきました。



## みるとす

みるとすではBBQレクリエーションを11月に実施しました。プレートでお肉や焼きそば、野菜を焼き提供しました。「おかわり」の声があちらこちらから聞こえてきました。食後にはアイスもあり、おなかいっぱいのご様子でした。ずっと楽しみにしていたご利用者もいて、笑顔いっぱいのおなかいっぱいのBBQレクになりました。



## 和合サテライト

和合サテライトでは毎年恒例となっている居酒屋レクリエーションを開催しました。

今回のおつまみは居酒屋の定番!焼鳥、フライドポテトです。

焼鳥器を新調し、ご入居者の前で焼き上げました。「良い匂い!」と焼鳥の焼ける匂いにお酒も進んでしまいます。飲みすぎに注意して終始楽しい宴会となりました♪



## インスタはじめました!

和合せいれいの里でInstagramを開設しました。投稿数はまだ少ないので、ご利用者様の日々の様子や行事、職員の取り組み等を中心に定期的な投稿をしていきたいと考えております。是非友達登録をよろしくお願いします。

