

1階ショートステイ

7月7日メロンソーダ風ゼリーを作りました。お湯にゼラチンを溶かし、メロンシロップとレモン汁を入れて混ぜ、バッドに流し、時間短縮の為冷凍庫で10分程冷やし、器に盛りつけてアイスクリームディッシャーでホイップした生クリームをすくい入れ、レッドチェリーを飾って出来上がりです。利用者様には感染症対策でマスクと手指のアルコール消毒をして頂き、全ての工程に携わって頂きました。ほぼ混ぜるだけの工程でしたが、ゼラチンの溶けにくい様子やメロンシロップを入れた時の香りも楽しんで頂いた様子でした。お味も美味しいと好評で、珈琲もご用意し喫茶店で過ごされているように楽しまれておりました。



生け花コンテスト。「お花が綺麗」「久しぶりにお花を生けて楽しい」等、沢山の喜びのお声を聞きました。生け花を行っている際も、利用者様の笑顔がみられ大変盛り上がりしました。

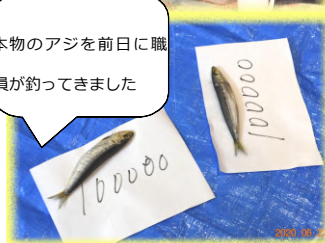


3階一、二丁目

「風鈴工作」と「魚釣り」

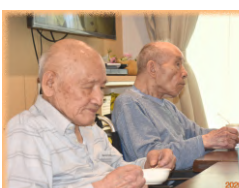


本物のアジを前日に職員が釣ってきました



4階三、四丁目

7月18日に「冷やしゼリーんざい」を食べるレクを行ないました。皆様、あんこが大好きで召し上がるのがとても速かったです。あんこが甘い為、渋めのお茶を用意しました。お茶も渋くて美味しいと好評でした。



残暑の候

前略、長かった梅雨がやっと明けたら途端に猛烈な暑さとなり、コロナ対策のマスクや換気もしなくてはならず、今年の夏は例年以上に暑さが身にしみます。毎日暑い日が続いておりますが、ご家族様にはお変わりなくお過ごしのことと存じ上げます。このコロナの渦の中、施設運営にご理解していただき、心より感謝申し上げます。ご面会につきましては窓を挟んでのご面会を検討しております。体制が整い情勢を見て判断していきたいと考えております。さて、7月も感染予防に努めながら行事を行わせていただきました。文章も大事ですが写真を多く掲載していきたいと思っております。何卒よろしくお願い申し上げます。

感染予防対策（衝立設置）



2階一、二、三、四丁目

7月22日2階にて「カラオケ」を行いました。小規模でしたが、歌が好きな3丁目のご入居者様に積極的に唄って頂きました。マイクを持たない方も、歌詞を見ながら熱心に唄ってらっしゃいました。別の日には



「風船バレー」を行い体を思いっきり動かしてリフレッシュ！汗が出るほど楽しく運動しました。



4階一、二丁目お誕生会

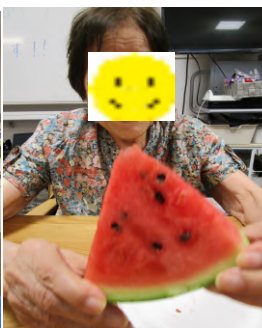
7月5日に一年に一回の七夕の飾りつけのレクレーションを行いました。愛する人に向けたメッセージや、応援しているプロ野球チームが優勝しますように等の様々な願い事があり、利用者様同士短冊を見て笑いあり、ほっこりしました。短冊を飾った後は職員の伴奏による七夕の歌を唄い終了しました。皆様の願い事が



が叶うよう職員一同心から願っています！

デイサービス

スイカ割りを行いました。はなぐるまは少人数制の地域密着型デイサービスですが、せっかくのスイカ割ですので、はりきって大きなスイカをご用意しました！！ですが・この大きなスイカ、叩けど叩けど割れない頑固者。昨年も割ってくださった男性利用者様が、最後の最後に決めて下さいました！スイカに亀裂が入った瞬間、大きな歓声上がり、はなぐるまのスイカ割は今年も大盛り上がりで終了しました。



皆さんの周りに「カリスマ」はいらっしゃいますか？若葉デイにはいるんです！その名も「制作レクのカリスマ☆みつこさん」！！何を作ると言わずとも、「担当はみつこさんです。」この言葉だけでその日の制作レクには参加希望者が続々と。(希望者が多すぎてスペースが足りないなんて事もあるんです。笑)そんなみつこさんが担当された今月の制作レクリエーションは、長梅雨にそっと笑顔を添えてくれるような、可愛らしい《かたつむりの置物》でした。🐌にっこり笑ったかたつむりから、びっくり顔の子、ウィンクしている子もいましたよ♪参加された皆さん、嬉しそうにご自身の力作を持ち帰られていました。

7月の駅弁と郷土料理

令和2年7月17日さくら鱈のあんかけ「サクラマス」は、山形県を代表する魚介の一つで、県魚に指定されています。一説には、秋の産卵に備え、栄養を蓄えたサクラマスが川を遡上する時期が、ちょうど桜の咲く時期のため「サクラマス」と呼ばれるようになったと言われています。「鱈のあんかけ」が食べられるようになったのは、江戸時代までさかのぼります。北海道から大阪を北前船という商船が往来していた影響で、西日本の文化のあんかけ料理が庄内地域にも伝えられた



とされています。祝い事などのハレの日に食べる料理としても定着しています。



7月8日「鱈の西京焼きちらし」大きな切り身が3つも、ご飯の上にドーンとのってあります。鱈は地元豊後水道で獲れる身の締まった上品（じょうぼん）、西京漬けに使用する味噌や酒も県内の蔵元のもので、やや濃い目の味つけが印象に残ります。ご飯は醤油風味の酢めしで、錦糸卵と大葉が敷かれており、とっても美味しそうに召し上がっておりました。

事業所内保育所

事業所内保育所では、7月7日に七夕会を行いました。みんなで願い



事を見たり、七夕のパネルシアターを見て楽しみました。願い事はみんなとても良く書いていました。パネルシアターもちゃんと座って集中してみることが出来ました。これから本格的な夏を迎えます。元気に夏らしい遊びを満喫してほしいです。

3階三、四丁目



短冊付きリースを作っていた、完成が近づく「上手く出来た」「きれいだね」と満足されて、喜ばれていました。おやつは、七夕をイメージした盛り付けを行ったプリンを召し上がって頂きました。

2階一、二丁目

7月2日「うちわ作り」を行いました。皆様の個性あふれる「うちわ」が、どんどん綺麗に彩られ1時間の間に素敵な「うちわ」が夏らしく完成いたしました。

