

# まりあ通信

2019年4月号

## 特別養護老人ホームまりあ

### 【海ユニット】

今年もひな壇飾りを特養玄関に飾らせていただきました。畑田様より寄贈していただいた30年以上前の雛飾りです。皆さんきらびやかな人形をご覧になられ、「綺麗だね」「可愛いね」と喜んでおられました。



金田タミ様 103歳のお誕生日おめでとうございます。



### 【空ユニット】

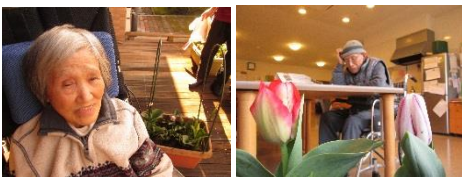
3月は田中久子様がお誕生日を迎えられました。おめでとうございます！

空ユニットのテラスには桃の花が咲いています♪天気の良い日は日光浴も兼ねてお花見をしています！桜も満開でこれからの外出が楽しみです☆



### 【郷ユニット】

3月になり春らしい気温になってきましたね！冬に植えたチューリップも綺麗に咲きました！！これからもいろいろな花が開花していくので楽しみですね♪



寺田トシ子様、横山フジノ様 お誕生日おめでとうございます！これからも元気に楽しく過ごしていきましょうね！！



## デイサービスセンター福さんの家

ゆぼっぼと旧後藤家商家に雛人形見学に行きました。お彼岸が来るのでおはぎの練習に庭で収穫したヨモギを使用し、イチゴ大福を作ってみました♪美味しかったですよ～☆



## ショートステイまりあ

3月に入り桜の開花が待ち遠しくて、ショートステイでは利用者様と桜の木を折り紙で作りました。ピンクや桃色がいっぱい華やかになったショートステイに利用者様も喜ばれ、「本物の桜の花見がしたいね～」と外出計画を楽しみにされています♪



桜になるのかなー

## 新年度のご挨拶



**施設長 江口 智美**  
ご利用者、ご家族、地域の方々に支えられ、おかげさまで開設から18年目を迎えました。まりあの活動をいつも暖かく支えていただき、心より感謝申し上げます。  
人口減少により、AIやICTの導入、あるいは有休の消化など社会の流れと共に働き方も変化していますが、職員一同ご利用者本位の視点は変わらず継続していきたいと思っております。  
本年度もよろしくお願い致します。



**総務部長 木場 康二**  
今年度よりお世話になる事になりました。都城生まれ宮崎市出身、現在宮崎空港近くの恒久に住んでいます。小学校から約30年剣道をやっていました。子供は2人おり、サッカー、陸上と体を動かすのが大好きな家族です。  
これから地域の方々との関係を築きながら、利用者様と職員の役に立てよう努力してまいります。  
ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い致します。



**事務長 今村 直輝**  
今年度は、4名の職員が仲間に加わりスタートしました。おかげさまで法人も開設18年目を迎える事ができました。これもひとえにご利用者、ご家族、地域の皆様方の支えであります事に感謝申し上げます。17年の中で培ってきた特色や取り組みを更に充実させ、皆様に満足いただけるサービス提供と更なる地域貢献にむけて職員一丸となって取り組んで参りたいと思っております。  
今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。

## 入社式

4月1日、晴天に恵まれたこの日に、地域交流センターにおいて、平成最後の入社式を挙行致しました。今年度は3名の新人職員が新社会人としてまりあに入社して頂きました。式では芝理事長の訓示の後、一人ひとりに理事長より辞令が手渡され、受け取った職員も緊張した面持ちでしたが、これから始まる新社会人としての意気込みが感じられました。



入社式後は、理事長・副理事長による講話、これから仕事をするうえで必要な内容について3日間にわたる職員研修に参加しました。これからのまりあを担う人材に成長してくれる事を願っています。

## 新人スタッフ紹介

**特別養護老人ホームまりあ【空】今園 彩佳羽**  
分からないことが沢山ありますが周りの足を引っ張らないよう、新人として自覚を持って笑顔で頑張っていきたいと思っております。  
よろしくお願い致します。

**ショートステイまりあ 甲斐 夏美**  
分からないことばかりですが一生懸命に働き、利用者様の笑顔が少しでも見られるように精一杯頑張ります。  
どうぞよろしくお願い致します。

**住宅型有料ホームまりあ 福重 亮太**  
「利用者様のニーズを実現すること」を目標に、自己決定の気持ちを常に持ち、利用者様と関わっていきます。精一杯頑張りますのでどうぞよろしくお願い致します。

## 夢学舎修了式

3月23日に夢学舎卒業式が行われました。途中退校する生徒もおらず、全員で卒業式を迎え、最後までとても頑張りました。  
ご卒業おめでとうございます☆



## 厨房よりレシピ紹介新じゃがとひき肉の甘辛炒め

【2人分】  
新じゃがいも 小4個  
豚挽き肉 50g 塩少々  
白いりごま 小さじ1  
サラダ油 大さじ2  
[A]酒 小さじ2  
[A]みりん 大さじ1  
[A]砂糖 小さじ2  
[A]片栗粉 小さじ1/2  
[A]醤油 大さじ1/2  
[A]卸しニンニク 小さじ1/4

- ① じゃがいもは電子レンジでラップをかけて3分加熱する。
- ② Aを混ぜ合わせる。
- ③ フライパンに油を熱し、じゃがいもを入れ、焼き色を付ける。
- ④ フライパンの半分ほどのスペースで豚挽き肉を炒め火が通ったら塩をふり、じゃがいもと炒め合わせる。
- ⑤ ④によく混ぜた②を加える。全体に絡まって汁けがなくなったら、仕上げに白いりごまを散らし、軽く混ぜて完成。



## 編集後記

当法人にも新入社員が加わり、新年度のスタートとなりました。本年度も利用者様、ご家族、地域の皆様と共に地域に根ざした施設を目指してさまざまな活動に取り組んで参ります。今後ともどうぞ宜しくお願いいたします。  
【担当:大村】

## まりあ通信 4月号

■発行日：平成31年4月10日  
■都城市志比田町9573番地の1  
■編集/発行：まりあ広報部  
■発行責任者：施設長 江口 智美  
■電話：0986-46-2727  
■ホームページURL：<http://www.maria-f.jp/>  
■掲載しております写真等につきましては、個人情報の同意のもと掲載させていただいております。

