

まりあ通信

2021年3月号

グループホームまりあ

【夢ユニット】



中庭で実った金柑を収穫して甘露煮を作りました。「昔作ったのよ～」とスタッフに作り方を教えて下さいました。出来上がりはおやつに。美味しくできました♪

【想ユニット】

職員手作りのけん玉と「黒ひげ危機一髪」をしました。けん玉は、なかなか入らず苦戦されました。「黒ひげ一髪」は皆さん笑顔で笑い声が絶えな一日でした♪



【花ユニット】

3月2日にひな祭り行事を行いました。「もう焼けたかなあ、もうよか?」「はよ皿に入れてえ」「美味しいねえ」「まだ、いただきますしてないですよ～」と会話が飛び交いました。



住宅型有料ホームまりあ



デイサービスが休みの日、入居者様は各自絵を塗ったり、本を読んだり、テレビ鑑賞をされたりして日中過ごされています。席が近い入居者様同士でお話をしたりしてとても賑やかになります。



デイサービスセンターまりあ



デイサービスでは、チョコレート作りをしました。皆さんどんなチョコレートが出来上がるのか、ワクワクしながら作りました(^^)♪

ちっちゃなお家みづき



2月14日のバレンタインデーに手作りのチョコパバロアを準備しました。皆様、喜んで下さり最後まできれいに食べて下さいました(^^)♪

長寿祈願 ロング恵方巻き作り (デイサービスセンター福さんの家)



2月6日に長寿祈願でロング恵方巻き作りに挑戦しました。テーブルの長さに合わせ出来上がりは290cmになりました。巻き方に苦戦しましたが、楽しく出来上がり皆さんの笑顔でコロナも鬼も逃げ出しそうでした

豆まき (総務課)



豆はいらんぞ!!

今年の豆まきは、世の中からコロナを追い出す勢いで、いつも以上に声を張り上げて「鬼は外～!」とまきました。『1日も早く普通の日常が戻りますように!!』



栄養管理室よりレシピ紹介

ベーコンと菜の花のたまごカルボナーラ

【材料：作り方 1～2人分】
にんにく(1かけ)は包丁の腹で潰す。ベーコン(50g)は食べやすく切り、菜の花(1/2束分)は固めに茹でておく。パスタ140gは茹でておく。ソースは、大きめのボウルに全卵(2個)、卵黄(2個分)、粉チーズ(40g)、黒こしょう(小さじ1)を入れ、よく混ぜ合わせておく。



フライパンにオリーブオイル(小さじ1)、にんにくを入れて弱火で炒め、香りが出たら、ベーコンを入れ中火で炒める。菜の花を加え炒め合わせ、酒、パスタのゆで汁を加えて、水分が2/3量くらいになるまで煮つめる。そこに、パスタを加えて混ぜ合わせ、火を止める。ソースの入ったボウルに炒めたものを入れ、卵が固まらないように素早く混ぜ合わせる。塩で味をととのえ、器に盛り、ブラックペッパー、粉チーズをふる。※アスパラやお好みの春野菜で楽しんで!

デイサービス

この時期に流行する感染症として、感染性胃腸炎(ノロウイルス)があります。この感染症は強い吐気・嘔吐・下痢・腹痛を起こすのが特徴です。デイサービスでは、2月の研修としてノロウイルス感染予防と嘔吐・下痢が発生した際の適切な処理について実践を交えて研修を行いました。嘔吐物は適切に処理を行わないと、吐物の飛沫にて感染が広がります。また便座等の消毒もアルコールではなく、次亜塩素系の消毒液での消毒が必要となります。ご自宅等で消毒される場合は、市販のハイターを希釈して使う事もできます。※希釈の方法はインターネット等でも確認できます。



編集後記

花も咲きほころぶ今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。コロナウイルスに振り回された1年でしたがワクチン接種が開始されるということで、少し終息への希望が見えてきました。引き続き、感染予防を徹底し努めて参ります。皆様も体調に気を付けてお過ごしください。

担当 【 小松(優)・吉田 】

まりあ通信 3月号

■発行日：令和3年3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
■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、個人情報同意のもと掲載させていただいております。

