

# まりあ通信

2019年9月号

グループホーム まりあ

【夢ユニット】



シンの葉を収穫♪

大根やネギを植えました♪



日陰で涼んでおられます♪



【想ユニット】



スイカ割り♪

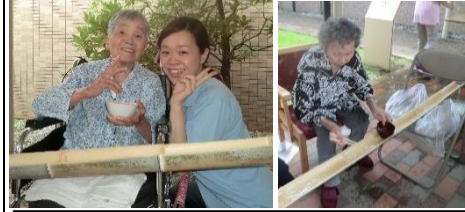


食事の盛り付けをしてるよ



塗り絵をしてるよ

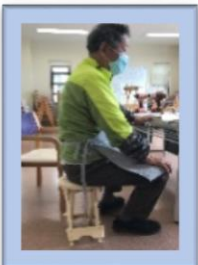
【花ユニット】



花ユニット前にてソーメン流しをしました。上手にすくって食べておられ「美味しいがねえ」等、楽しんで過ごしておられました(\*^\_^\*)



デイサービスセンター まりあ



木工教室では現在、「折りたたみ椅子」を制作しています。

↑完成間近 (#^\_^#)

ちっちゃなお家 みづき

梅を干してジュースにしたり、焼肉や地域の祭りに参加され夏の季節を感じられていました \(\^o^\)/



住宅型有料ホーム



安全で安心した生活と、その人らしい『住まい』を提供致します。



ご見学やご入居に関する相談等ございましたら、いつでもご連絡下さい (\*^\_^\*)

8月11日(日)地域の方を招いて夏祭りを開催しました。昔の遊びをテーマとし、おはじきやけん玉・缶ぽっくり・紙芝居など懐かしい遊びを準備し、子供達や大人の方も楽しんで頂きました。職員も地域の方々と交流が図ることが出来て、また来年も楽しみにして下さるとの事でした。



★子供スタッフ★

当法人では、義務教育課程の学生を対象に、職場体験を兼ねたボランティア活動を推奨しております。

目的としては、命の大切さ、自主性や思いやりの育成等が挙げられます。福祉業務の関わりを通して、実りある体験が出来た事と思います。



厨房よりレシピ紹介  
～ひじきと大豆のチャーハン～

- 《材料 2人分》
- ・ご飯 茶わん2杯分
  - ・ひじき(乾) 10g
  - ・ゆで大豆 カップ 1/2
  - ・ネギ 40g 卵 2コ
  - ・ちりめんじゃこ 大さじ2
  - ・しょうゆ 小さじ1
  - ・塩 少々・こしょう 少々
  - ・ごま油 適宜



ひじき、ちりめんじゃこ、大豆、などカルシウムとマグネシウムが豊富な具をたっぷり使う。

《作り方》  
ひじきは水につけて戻し、水けをきる。ネギも切っておく。フライパンにごま油を入れ、いり卵をつくり取り出す。同じフライパンにごま油を足し、ひじき、ちりめんじゃこを強火で炒める。大豆、ネギも加え、水分をとばすようにサッと炒める。ご飯、いり卵を順に加えて炒め合わせ、しょうゆ、塩・こしょうで味を調える。



8月25日(日)大根田地区の皆様との合同火災想定避難訓練を行いました。地域の皆様お忙しい中、多数のご参加を頂き、有難う御座いました。訓練後はデイホールにて脱水症対策、水分補給については、講習後に補水液と水分ゼリーの作り方の御案内を致しました。



✿運営推進会議とは✿

地域密着型施設の規定で、年に6回以上の開催を行うよう定められています。

内容としては、市職員、地域住民代表、利用者様ご家族にご参加頂き、施設での取り組み、ご家族からの希望とするケア、要望を聞くと共に、地域の中で起こっている問題を法人で話し合っております。



✿編集後記

9月に入りましたが、まだまだ気温の高い日が続いております。皆さま、いかがお過ごしでしょうか。

先月は福さんの家で夏祭りが開催され、地域の方など来場され賑わいました。今月は毎年恒例のまりあ秋祭りが行われます。ご利用者やご家族の皆様と楽しい時間を過ごせるよう頑張っておりますので、是非足をお運びください。

【担当：赤木】

まりあ通信 9月号

- 発行日：令和元年9月10日
- 都城市志比田町9573番地の1
- 編集/発行：まりあ広報部会
- 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、個人情報同意のもと掲載させていただいております。

