

藤の実学園だより

2018年3月号



ひなまつり

☆3月の予定☆

30	19	16	13	9	5	2
金	月	金	火	金	月	金
終業日	精神科医来診	第5回おでかけツアー	内科医来診	家族懇談会	精神科医来診	駅伝大会

そら班 切手納品代替外出

2月23日(金)に切手納品の代替外出で、新横浜にある「ラーメン博物館」へ行って来ました。利用者の方それぞれに食べたいラーメンを選んでいただき、皆さん美味しそうに召しあがっていました。食後は館内の散策。昔懐かしい街並みを観ると、ほのぼのとして温かい気持ちになってきますね！
心も身体も温まりました。



第4回 おでかけツアー(イチゴ狩り)

2月9日(金)に第4回のお出かけツアーに行ってきました。今回のお出かけは、厚木の「鈴木農園」でイチゴ狩りをした後に、愛川町のとんかつ屋「かつ心」で昼食を食べました。

鈴木農園でのイチゴ狩りは、足元に沢山なっているイチゴにびっくりの利用者の皆さん！職員が採ったイチゴに練乳をつけて、美味しそうに召しあがっていました。

昼食のかつ心では、コースかつ定食にお腹いっぱいで大満足のご様子でした。こちらのお店は今年で4回目の訪問です。お店の方もとても良くして下さい、職員を含め皆寛げる場所となっております。

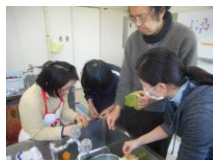
担当(渡邊・田中香)



2月の調理

2月の調理では焼きそばを作りました。具材にはお肉の代わりに竹輪を使い、キャベツ・人参・玉ねぎを加え、ホットプレートで炒めました。竹輪の食感と味がいつもの焼きそばとは又違った感じで、美味しくいただきました。

担当(橋之口・寺本)



新年度のお知らせ

今年度は3月30日(金)まで実施致します。

新年度は4月2日(月)より始
ましますのび、よろしくお願
い致します。

藤の実学園



簡単に出来る一品料理

今月は松田栄養士に代わり、簡単に出来るお料理をご紹介します。

《小松菜とお揚げの炒め煮》

材料：小松菜・油揚げ・しめじ・

人参・めんつゆ・ごま油

作り方

① 小松菜はサツと茹でて4〜5cmの長さに切ります。しめじも小房に分け、サツと茹でておきます。

② 人参も4〜5cmの千切りにし、油揚げは油抜きをして細切りにします。

③ フライパンにごま油適量を熱し具材を炒めます。全体に火が通ったら、めんつゆを回し入れ炒り煮をします。つゆが無くなったら出来上がりです。

※小松菜・しめじは茹でなくても良い。あと一品欲しいなと思った時に、簡単に作れる料理です。とても美味しいので、皆さんもぜひお試し下さい。

藤の実学園 田中香



家族懇談会のお知らせ

3月9日(金) 14時より、藤の実学園家族懇談会を開催致します。

後期の活動報告や次年度の予定、意見交換も合わせて予定しております。多くのご家族の参加をお待ちしております。

藤の実学園

駅伝大会のお知らせ

3月2日(金)《雨天延期3月23日》に、八部公園野球場にて、恒例の駅伝大会を行います。スポーツの時間などの練習の成果が充分に発揮出来ると良いですね。

当日衣類が汚れてしまう事も予想されますので着替えをお持ち下さい。八部球場のスタンドで応援もできますので、ご家族の皆様もぜひお越し下さい。

担当(中川・高橋大)



あじがき

今年度も残す所1か月となりました。立春も過ぎたというのに、まだまだ寒い日が続いています。

藤の実学園の行事も駅伝と第5回お出かけツアーのみとなりました。駅伝に向けてリレーの練習をしています。利用者の皆さんも大張り切りで頑張っています。ご家族の皆さんも八部球場まで、利用者の方々の方々の雄姿をぜひ観にいらして下さい。

今年度もご家族の皆様の協力の下、無事に終えることができそうです。ありがとうございます。職員一同、お礼を申し上げます。

担当(橋之口・田中香)

「藤の実学園だより」3月号

発行 社会福祉法人 光友会

太陽の家 藤の実学園

藤沢市鵜沼海岸

6・6・12

TEL (0466) 33-1411

発行日 2018年3月1日