

さくらの里新聞



第246号 令和6年6月12日発行

発行元 社会福祉法人心の会 さくらの里

通所介護課 課長（管理者）：馬賀清子 主任：入山祥子

〒238-0026 横須賀市小矢部4-19-4 E-mail: day@sakura-asunaro.com

電話046-852-0500 ファックス046-852-0643

さくらの里公式ブログ・デイサービス日記 <https://ameblo.jp/sakura-asunaro01/>

フラワーアレンジメント

5月29日(水)30日(木)

草花が美しいこの時期、昨年につきフラワーアレンジメント体験を行いました。いつもお世話になっている地元の花屋さんにお任せをお願いして、季節に合わせた草花を用意していただいています。



今回は、はっきりとした明るい赤色のカーネーション・アラゴン、淡いピンク色のシャクヤク・ルーズベルト、こちらはいずれもスプレータイプ（1本の茎から枝分かれして複数の花が咲いているもの）となっています。小さく白いマトリカリア、ろうそくの炎のような形で紫色のケイトウ・ルビーパフェ、



シダの仲間のレザーファンの5種類となりました。

経験のある方もない方も、特に決まりごとはなく、職員が少しアドバイスをし、自由な発想で花を挿していただきます。縦長にする方、横に広げる方、同じ花の組み合わせでも配置が違っただけで印象も変わります。一度挿してみ、やっぱりこっちと入れ替えてみたり、皆さんの



のこだわりが反映された仕上がりになったのではないのでしょうか。完成したアレンジメントは、当日のうちにお持ち帰りいただきました。生花を近くで眺められて嬉しいと喜んでいただけました。



しょうぶ湯のお風呂

端午の節句に合わせ、しょうぶ湯を実施しました。行事・お食事・装飾や演出など、様々な場面で季節を感じていただけるように働きかけるのもデイサービスの大切な仕事の一つです。皆さん喜んで湯船に浸かっていらっしゃいました。



特選スイーツ「武蔵野茶房の焼きチーズケーキ」

特選スイーツでも何度か登場したチーズケーキ、5月20日(月)21日(火)22日(水)

今回選んだものは、東京に店舗を構える「武蔵野茶房」の特選焼きチーズケーキです。上質な専用の木箱で届けられ、蓋を開けると、箱いっぱい四角くチーズケーキが入っています。配合率にこだわった濃厚で爽やかな2種類のチーズ、厳選した味の濃い卵の卵黄、濃厚で薫り高い北海道産バターを使い、低温で丁寧に蒸し焼きにされた生地は、重量感のある密度です。



食べてみると「クリーミー」「コクがあって深い味わい」「くちどけがなめらか」と皆さん驚かされていました。紅茶と一緒に至福の時間を楽しむことができました。

5月のさくらクラフト工芸活動

苔テラリウム

初心者でも気軽に楽しめ、家の中でも自然を感じられる苔テラリウム。ガラスの容器の中に砂利や灯籠、鳥居など思い思いのデコレーションをして和の情緒ある風景を作ります。どこに何を置くか、ほんの少し角度を変えるだけで見栄えが変わるため、緑を増やしてみたり、あれこれ考えている



時が1番楽しいかもしれませんね。試行錯誤の末、風情ある小さな苔庭が完成しました。プリザーブド(植物の水分を抜きながら生のように見える)加工されている苔を使っているのでお世話する手間もかかりません。3、4年は持つそうです。グリーンインテリアとしてお部屋に飾って長く楽しんでください。

不二家お菓子味比べ

5月15日(水)16日(木)



舌をペロッと出したペコちゃんでおなじみの不二家で人気のお菓子、カントリーマアムとホームパイの食べ比べをしました。不二家と言えばケーキが有名ですが、他にもチョコレートやビスケットなどスナック商品も販売されています。カントリーマアムもホームパイも一度は食べたことがあるという方がほとんどでした。また、スーパーなどでもよく目にするので、馴染みのあるお菓子だったようです。久しぶりに食べる不二家のお菓子、大きさの変化もありました。「でも味は昔と変わらない」「このサクサク感が好きだったのよ」などの感想も聞かれ、賑やかな食べ比べとなりました。

