

さくらの里新聞



第247号 令和6年7月17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/>

さくらパーク

デイサービスの初夏はさくらパーク！今年も6、7月に開催です。複数のミニゲームにチャレンジしていただくイベントとなっています。ここ数年は感染対策としてお客様同士の間隔を広めにとっていましたが、久しぶりにフロアを大きく使い、皆さんで輪になっていただいで行いました。「ヒップレ」は人気上位のゲームの1つです。ボールを乗せたそりに紐をつけて素早く引き寄せるゲームですが、以前は箱だったのが今回はヒップスライダー（草むらなどのそり遊びに使う道具）になり難易度が上がりました。強く引きすぎるとボール落ちてしまうので、バランスを取りつつ相手より早く引き寄せなければならないのがもどかしいようでした。「風船玉入れ」も風船5個がギリギリ入るサイズのかごに投げ入れる簡単なルールでも、軽い風船は思ったように飛ばずに思わず身を乗り出してしまう。皆さん普段よりも体を大きく動かしているように見えました。せっかく輪になったので風船バレーも追加して皆さんたくさん運動することができました。

6月17日(月)19日(水)



ふれあいフェスティバル

6月2日(日)

「やさしさ広がり・ふれあいフェスティバル2024」が総合福祉会館で行われました。さくらの里デイサービスからも、福祉施設の作品展覧会にお客様の力作を出展しました。1年以内に制作したパッチワークや木目込み、折り紙作品や、細かい手作り小物まで、毎年ご自慢の作品を見ていただく良い機会となっています。ふれあいフェスティバルはこの他にもチャリティーコンサートや介護相談、福祉体験など盛りだくさんの内容で大盛況となった模様です。



特選スイーツ「宇治抹茶白玉プリン」

宇治茶専門の甘味処、京都の東山茶寮で人気のプリンをお取り寄せしました。宇治最古の茶園

6月27日(木)28日(金)29日(土)

「堀井七茗園」で採れる一番茶を石臼挽きにした、上質で貴重な抹茶だけを使って作られる抹茶プリンにあんこ白玉が乗せられた洋風和菓子です。さらに召し上がっていただく直前に、濃厚な抹茶みつをかけます。お客様にお好みでかけ



ていただくと、少しずつかける方、たっぷり全部かける方と様々でした。トロツとしたあんこにスプーンを入れるとその下に抹茶プリンが現れます。「抹茶の上品なお味」「あんこも美味しいね」とゆっくりじっくり味わっていらっしゃいました。白玉も3つも入っていて小さなカップでもいろんな食べ応えのあるスイーツでした。

6月のさくらクラフト工芸活動

石で作るメモスタンド

同じ形は2つとない自然界の石を使ったメモスタンドを作りました。用意した形も大きさも違う石ころをいっぱい触っていっぱい握って気に入った石を見つけます。自分で選んだ石だけあって、すでに愛着がわいてきます。その石に色や模様を付け、土台を作ります。石の素材をそのまま使っても素敵ですが、色を付けるだけでもパッと印象が変わります。



模様を付ける工程では、下書きや練習をしてから挑みました。色付けの後はワイヤーを石に巻き付け、お好みの色や大きさのビーズで装飾してメモを挟む部分を作ります。出来上がりはどれもカラフルでおしゃれなものに仕上がっていました。忘れ物防止にメモしたものを挟んだり、写真を飾ったりしても素敵ですね。

日本と韓国のお味噌味比べ

6月14日(金)15日(土)



今回は国を超えて日本と韓国のお味噌を食べ比べます。韓国ブームは衰えず人気ですね。普段からおにぎりなど日本の海苔は食べ慣れていると思いますが、韓国海苔は初めて食べる方も多く、味を知らないからこそ食べ比べにはピッタリの食材です。同じ海苔でも原料の海藻・工程・見た目に違いがあることも学びました。一番比べるポイントはやはり味ですが、

韓国海苔はごま油と塩味でおつまみみたいで美味しいけれど、やはり日本の海苔は海藻本来の磯の香や風味が良いとほとんどの方が日本の海苔を選ぶ結果となりました。親しんだ味だからかもしれませんね。韓国海苔もまた食べてみたいと興味を持っていただけたようです。

