

さくらの里新聞



第248号 令和6年8月16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

7月18日(木)~20日(土)



さくらパーク、7月は後半戦です。ミニゲームにチャレンジするイベントですがゲーム内容も6月から一部変更しています。「ヒッパレ」は新しいバージョンのため継続して行いました。やったことがある方も初めての方もボールを落とさないようにしつつ早く引き寄せるコツをつかむのに悪戦苦闘していました。

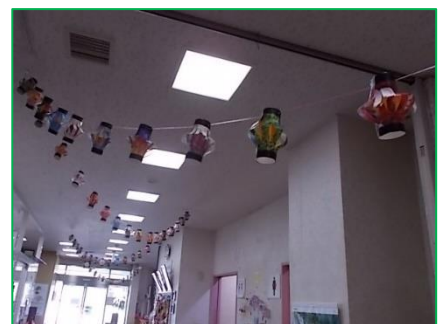
「風船出し」先月は風船をかごに入れるゲームでしたが、今度は枠に入れた風船を外に出します。お手玉を上手く投げ入れて風船を散らすのですが、お手玉が跳ね返ってしまったり、風船が動かなかったりして意外と難しいのです。見事にカラフルな風船が飛び出すと見た目にもパツとわかりやすく歓声が上がっていました。あえてチーム戦にせず1対1の対戦として行いましたが、白熱した対戦は皆さんが一丸となって盛り上がっていました。身体を動かし、ゲーム要素のあるアクティビティは単なる遊びだけではなく心身の活性化に繋がるものだと職員も再認識したイベントでした。



七夕の装飾



7月は七夕の節句です。毎年本物の竹を2本取ってきて室内に飾りつけしています。お客様には日々コツコツと折り紙で七夕の飾りを作っていただいていたいました。願い事を書いた短冊もなるべく直筆で書いていただき、たくさん飾ることができました。夏はお祭りの季節でもあるので、提灯に見立てた折り紙飾りも廊下の天井に飾り付けました。見上げることでお客様の姿勢も自然と伸びていました。



特選スイーツ「柿田川名水どころてん」

静岡の「伊豆河童」の自慢の逸品、富士山の湧き水が含まれる柿田川の名水と、天草の本場・

伊豆の良質な天草だけで作る、のど越しよいつるつるこりこりの食感が爽やかなところてんです。木製の突き棒で一気に突き出せば、一段と磯の香りが広がります。ところてんの食べ方は地域によって様々ですが、関東はやはり酢醤油です。海苔とお好みでからしを付けて召し上がっていただきました。皆さんに伺うと「昔はよく食べたね」「紙芝居屋さんが来ると食べていたよ」と懐かしむ声が多く、自分で作っていたという方もいらっしゃり、天草を採ってきて天日干しにして煮詰めて作っていたそうです。伊豆河童のところてんには「これは本物だ」ととても喜ばれていました。



7月のさくらクラフト工芸活動

ペットボトル風鈴

夏の風物詩の一つ、風鈴を、ペットボトルを活用してリサイクルのクラフトをしました。ペットボトルは、メーカーや飲み物の種類でデザインが違います。そのデザインを活かし、ペットボトルを蓋側と底側の半分に切って、どちらを使ってもできるようにしています。ボトルの透明感と形を活かし、好みの色の絵の具を使って絵や模様を描いて自分だけのオリジナル風鈴にしていきます。仕上げにビーズや短冊を付けて、鈴をつければ優しい音色の透明感が涼しげな風鈴の完成です。今年の夏も暑い日が続いています、風鈴で癒されてはどうでしょうか？



オレンジゼリー味比べ

7月8日(月)9日(火)



フルーツゼリーの定番・オレンジゼリー、一度は食べたことがあるお馴染みの味ですが、今は様々なタイプのものが販売されています。今回はシンプルな果汁だけのものと、オレンジの果肉入りのものをご用意しました。ゼリーの原料は何なのか、ビタミンなどの栄養や水分補給にもなるゼリーは高齢者の方の手軽な栄養補給にも適していることを学んだ後、皆さんに他にどんなゼリーが伺うと、桃やぶどうなどのフルーツ系やコーヒーゼリーなど様々な味のゼリーが出てきました。食べ比べの結果は、以外にも果汁のみの方が人気だったようです。同時に食べ比べるからこそ果汁の濃さや甘さなどメーカーによって違いがあることがわかりました。

