

さくらの里新聞



第252号 令和6年12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/>

秋の文化活動

《フラワーアレンジメント》11月6日(水)7日(木)

自由な発想でアレンジメントをしていただきました。生け花のご経験のある方も初めての方も、会話を楽しみながら思い思いに花を飾って楽しまれていたご様子です。



《パステル画》11月11日(月)

淡い色合いと優しいタッチが持ち味のパステル画。棒状の顔料を削って粉にして、指で擦って色を付けます。クリスマスツリーや雪だるまの絵を描かれる方が多かったです。



《お抹茶体験》11月15日(金)16日(土)

略式で、ご自分でお茶を点てていただきました。自己流でも美味しく召し上がっていただくことが一番です。和菓子と一緒にゆったりとしたひとときを感じていただけたでしょうか。



地域の作品展に出展

横須賀市文化会館で行われたパッチワークキルト展にパッチワーククラブの作品を展示させていただき、多くのお客様にご覧いただくことができました。また、地元の第一衣笠町内会の作品展でも、ちぎり絵やクラフトのカゴ、木目込みなど多くの作品を飾らせていただきました。さくらの里での取り組みを知っていただけただけの機会となったことと思います。



特選スイーツ「紅はるかの干し芋」

干し芋の生産量全国1位の茨城県産・紅はるか 11月18日(月)19日(火)20日(水)
から作った干し芋をお取り寄せしました。紅はる

かは甘みの強さとねっとりとした食感が特徴です。昔から食べなれている干し芋も、今ではブランドでランクが付けられるほどです。干し芋はそのまま食べても美味しいですが、ト



ースターで温めるとさらに甘さが増し、食感も柔らかくなります。甘い香りもふわっと漂ってきました。お客様も干し芋はよく食べていたという方がほとんど、懐かしみつつ食べてみると「甘くて柔らかい!」「昔食べた干し芋よりもっと美味しくなってる!」と驚きと感動のご様子でした。



11月のさくらクラフト工芸活動 クラフトかご



今回は大小2つのサイズ、ベースの色と挿し色を自由に選んでいただけるカゴにしました。色の組み合わせを変えるだけで雰囲気もガラッと変わり個性が出ます。色選びが一番苦戦されていたかもしれません。お客様もかご作りのご経験のある方が増え、

バンドを上下に編み込む作業もスムーズにできていました。年の瀬も近づき、小物などお片付けにもぜひ役立ててみてはいかがでしょうか。



きのこの山・たけのこの里味比べ

「きのこの山」と「たけのこの里」は、その名の通り 11月27日(水)28日(木)

チョコレートにクラッカーやクッキーを合わせてきのこの山とたけのこの里に模して作られた明治の代表的チョコレート菓子です。

約50年前の発売当初からどちらが美味しいか、きのこ派たけのこの派に分かれて論争になるほどの人気商品ですが、お客様は見たことはあるけど食べるのは初めてという方が多かったです。



実際食べてみると気軽に食べられる大きさで、材料の違いから味や食感は異なる部分がありました。さくらの里でのきのこ対たけのこの結果は…2日間で引き分けでした。

小矢部住宅地外出リハビリ

11月8日(金)

年内最後の外出リハビリです。風もなく穏やかな天候でまさにお出かけ日和でした。準備運動と防寒をしっかりと出発です。意識してしっかり腿を上げて足踏みをする方周りの景色を見ながら歩く方、お客様がそれぞれのペースでリハビリをすることができました。

