

さくらの里新聞



第257号 令和7年5月16日発行

発行元 元気村グループ 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

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/>

お抹茶の会

4月29日(火)30日(水)

略式でお茶を点てるお抹茶の会を開きました。経験のあるなしに関わらず気軽にご参加いただけます。職員がサポートしつつなるべくご自分でやっていただくようにしました。数人ずつ順番にお茶を点てていきます。茶筌（ちゃせん）の使い方などどうやるのか、ちょっぴり緊張して自然と背筋も伸びるようです。お茶請けをいただく際には、テーブル周りの装飾も雰囲気を出してみました。ご自分で点てたお茶はどんな味わいだったでしょうか。忘れられない味になっているといいですね。



小矢部町内外出リハビリ

4月3日(木)4日(金)

さくらの里のすぐ近くにある衣笠山公園周辺の桜が見ごろを迎えたタイミングで外出リハビリができました。リハビリの為ですが、外を歩くのにこの時期がとても良い頃です。青空を見上げると満開の桜も目に飛び込んできます。ポカポカとした陽気に自然と足取りも軽やかになるようです。会話も弾み、楽しみながらたくさん歩くことができました。



脳トレアクティビティ

頭を使いながら楽しめるゲームを日々のアクティビティに多く入れています。写真は指示に従って言われた数字や色の紙をリズムに合わせてタッチするゲームです。リズムに合わせることも体だけでなく頭を使うので意外と難しいです。



特選スイーツ「丹波黒豆寒天寄せ」

和菓子一筋に真心こめた品物を作り続けてきた大阪の老舗和菓子店「鶴屋八幡」の丹波黒豆寒天寄せをお取り寄せしました。兵庫県の丹波地方で収穫した黒豆をふっくらと炊き上げ寒天寄せにした和風の冷たいスイーツです。カップに入れられて届きますが、寒天を崩してお皿に盛りつけていただくと、あっさりとした寒天と黒豆本来の甘さと

4月24日(木)25日(金)

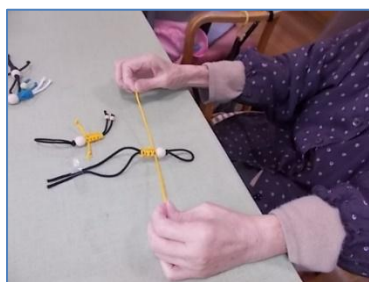


風味が口いっぱいに広がります。少しずつ陽気も良くなり、冷えた寒天ののど越しがこれからの季節によく合います。実際に召し上がったお客様からもまた食べたいと喜んでいただけたようです。



4月のさくらクラフト工芸活動

ドールストラップ



マクラメ編みの紐とウッドビーズだけで可愛らしい人形のストラップを作りました。マクラメ編みの工程をひとつひとつ目教わりながら、覚えた頃には出来上がってしまうくらいあっという間です。仕上げに顔の部分になるウッドビーズにご自分で目や口を書き込んでいただくと、不思議とご自身の

顔に似ているように思います。自分の分身のようで、愛着もひとときわ感じられる気がしますね。



ビスコ味比べ

4月7日(月)8日(火)



今回の味比べはビスコです。昭和の始めに乳酸菌など身体に良い栄養成分が入ったお菓子として登場した歴史のあるお菓子です。以前にも味比べを行いました、組み合わせを変えてプレーンのミルク味の他、いちごと焼きりんごも入れた3種類を召し上がっていただきました。この中で一番人気の味はいちごでした。

パッチワーククラブ作品集

