

✿ 新人職員紹介 ✿



3月から3階の楓ユニットに入職した中村章と申します。利用者様と一緒に楽しく元気に笑いが絶えない生活にしていきたいと思ひます。皆様にご迷惑をお掛けしませんが、どうぞよろしくお願い致します。



1月より2階榎ユニットに入職した藤川夕子です。メディカルユニットということで今までの経験を活かし、利用者様が穏やかに苦痛なく過ごせる様、頑張っていきたいと思ひますので、よろしくお願い致します。



10月より1階の通所に入職しました上田彩華と申します。利用者様の普段の様子からちょっとした「気づき」を大切に、安心・安全な環境でその方らしい生活ができるよう支援させていただきたいと思ひています。どうぞよろしくお願い致します。



2月から2階椿ユニットに入職しました難波有子です。入居者様お一人お一人に寄り添ったケアが出来るよう努めてまいります。よろしくお願い致します。



4月よりデイサービスに入職しました村上奈穂と申します。利用者様が安心して、楽しく過ごせるよう努めて参りたいと思ひます。よろしくお願い致します。



風のたより

初夏号

爽やかな初夏の風
と緑の美しい季節
を迎えました

◆ 三色丼・えびそぼろ ◆

材料

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|--------------|------|----------|-----------|-----------|-------------|---------------|---------------|-----------|------------|-----------|--------|-----------|----------|------|-------------|------------|-----------|------|-----------|-----------|
| 米 2合 | だし昆布 5cm角くらい | 合わせ酢 | 酢 大さじ3杯弱 | 砂糖 大さじ2杯半 | 塩 大さじ1〜3杯 | 鶏ももミンチ 100g | おろししょうが 小さじ1杯 | 濃口しょうゆ 小さじ1杯弱 | 砂糖 小さじ2杯半 | みりん 小さじ1杯強 | 料理酒 小さじ1杯 | 卵 L玉1個 | 料理酒 小さじ2杯 | 砂糖 小さじ1杯 | 酢 少々 | 冷凍むきえび 120g | 料理酒 小さじ1杯強 | 砂糖 大さじ1杯弱 | 塩 少々 | インゲン 3〜5本 | 紅生姜 お好みの量 |
|------|--------------|------|----------|-----------|-----------|-------------|---------------|---------------|-----------|------------|-----------|--------|-----------|----------|------|-------------|------------|-----------|------|-----------|-----------|



作り方

- ① 酢飯を作る
ご飯はだし昆布を入れ炊く
ご飯に合わせ酢を混ぜる
- ② 鶏ひき肉を鍋に入れ、ほぐしながら酒で炒める↓調味料を加えて味をつける
- ③ 卵と調味料混ぜ鍋に入れてかき混ぜながら火にかける
- ④ エビは酒を振り↓包丁で小さくたたき(またはフードカッターにかける)鍋に入れて空炒りし、調味料で味付けをする
- ⑤ 飾り
インゲンは茹でて、斜めに切る
紅生姜は食べやすい長さに切る
- ⑥ 酢飯を器に盛り、上に3種類の具材を盛りつける
仕上げにインゲンと紅生姜をのせて出来上がり



発行元

熊本市東区西原1丁目11-63

特別養護老人ホーム風の木苑 広報委員会

☎ 096-385-1888

令和4年6月 発行





入所

桜 咲き みんなの笑顔も 満開に

苑内の桜が今年も綺麗に咲いてくれました。皆様、桜の花をご覧になり自然に笑顔がこぼれます。



通所

近くの公園に桜を見に行きました。

公園の周りを埋め尽くすほどの満開の桜。
わあ、綺麗！と今しか見れない風景に皆様大変喜んでおられました。
また来年も見に行きましょうね。



ここは桜のきれいかねー！
満開、満開！

