

オレンジカフェ始まります！

郡山市東部・中田高齢者あんしんセンターが主催する「オレンジカフェ（認知症カフェ）」にデイサービスセンター光の森の丘も共催いたします！

その名も『移動カフェ てんてん』です！

東部・中田地区の様々な場所で実施し、どなたでも参加可能な「お茶飲み交流の場」ですので、お気軽にご参加ください！

第1回は5月22日10時からあぶくま台会館で行う予定です。参加ご希望の方は東部・中田高齢者あんしんセンター（024-956-8200）までお問い合わせください！



新入職員紹介（平成30年9月～平成31年4月）

新しいスタッフをよろしくお願ひします。



（写真左より）大河原 和恵（事務）、三瓶 祐美子（用務）、佐々木 美代子（看護師）、佐久間 絵梨（介護）、渡辺 清子（DS）、熊田 恵利子（看護師）、吉田 仁美（DS）、小林 尚子（看護師）

お世話になったボランティア様 ありがとうございました！

アンダンテ 様
福島観光株式会社 様
お話レストラン 様
ひまわりシスターズ 様



これからの行事予定

5月 母の日・外出ツアー



6月 父の日・外出ツアー



7月 ビアガーデン



☆ 編集後記 ☆

4月1日に新元号が『令和』と発表されました。

「人々が美しく心を寄せ合う中で、文化が生まれ育つ。梅の花のように、日本人が明日への希望を咲かせる国でありますように。」との願いが込められているそうです。令和の時代が次の世代にとって希望のある平和で穏やかな時代になってほしいと思います。

生活相談員 加藤 貴大



光の森の丘通信

第32号 平成31年4月 発行

発行・編集

特別養護老人ホーム 光の森の丘

デイサービスセンター 光の森の丘

〒963-0666 福島県郡山市安原町字谷津 171-1

TEL:024-956-6800 FAX:024-956-6300

E-mail:hikarinomorinooka@feel.ocn.ne.jp

ホームページ URL:http://hikarino-morinooka.jp



光の森の丘のご近所様の桜です♪

光の森の丘にも



春が来ました♪

桜の花びらとともに平成が去っていきます。

平成という時代のゴール（終わり）が見えていたことは、とても良い面が多いように感じます。

平成（昭和と一緒に）を懐かしく、色々な思いを持って振り返ることができるように思います。

そして、5月の風に乗って『令和』がやってきます。一つの時代の終わり、新しい時代の始まりを見ることができると胸がワクワクしています。皆様はいかがですか？

光の森の丘では若い職員が知恵を出し合って、サービスの質の向上に向けて取り組んでおります。職員一人ひとりが『令和』の時代と共に成長すると確信しています。皆様方もぜひご期待ください。

施設長 桜井 茂子

光の森の丘アルバム



ひな祭り

ひな祭り会では、『伊藤はじめと一藤会様』に今年も歌謡ショーを披露して頂きました！
素晴らしい歌唱力に聞き惚れ、懐かしい歌と一緒に口ずさみ、入所の皆さんも素敵な時間を過ごす事ができました。

利用者様に旅館などで提供されるような雰囲気でお鍋を味わって頂きたく、『居酒屋・鍋』を開店いたしました！今回のメニューは『海鮮つみれと鶏団子の味噌鍋』で、会場中がおいしそうなお鍋が並びました。



居酒屋 鍋



模擬バスツアー



「福島観光株式会社様」が『模擬バス旅行』を行って下さいました！大型スクリーンに映し出された福島県内の桜の名所や、観光地の案内をバスガイドさんの素敵なアナウンスにのせ紹介してくれました。
まるで本当にバスに乗って旅行している気分になりました！

桜が満開となり「お花見外出ツアー」を行いました
様々な場所できれいに咲いた桜を楽しむことができました。
光の森の丘の周りには自然がいっぱいで景色がとても綺麗で癒されますよ！



お花見ツアー



ライスアートの世界



当施設の入所者様で、日々ライスアート（お米の粒で描く絵）で様々な作品を制作されている相楽トク子様が、東京オリンピック・パラリンピック2020向けのマスコットキャラクターである、「ミライトワ」と「ソメイティ」を制作しました！完成した作品は今回の作品以外にも施設内に展示されており、完成度の高いクオリティになっているため、皆様もいらっしゃった際はぜひご覧ください！

丘レシピ



「高齢者のための安全でおいしいお食事レシピ」、その名も『丘レシピ』

記念すべき第1回は、春のお花見シーズンに向け、豆腐白玉団子を作りました♪
お豆腐を加えることで、お団子が柔らかく、のどごしがなめらかになるため、高齢者もそしてお子様も安心して美味しく食べることができます☆
とても簡単ですので、皆さんもぜひ作ってみてくださいね！

材料：白玉粉 200g 豆腐 200g 水 大さじ4杯（約60cc）



材料をすべてボールに入れ、耳たぶくらいの硬さになるまでこね、こねた生地を食べやすい一口サイズに丸めます。



沸騰したたっぷりのお湯に入れ、団子は浮いてくるまでしばらく茹でます。
浮いてきたら火の強さを少し弱め、1分間さらに茹でます。茹であがった団子を氷水に移し、十分に冷えたらザルにあげて完成です♪



お好みであんこや、フルーツと一緒に食べると、美味しいよ♪

