

共同で各棟壁掛け作成

グループホーム出東ララでは、コロナ禍において、今までのように地域交流・外出などが減ってきて施設内で過ごす時間が多くなりました。天気の良い日などは、畑仕事、庭でクッキングや食事、ベランダで外気浴や散歩などを行っています。

また、室内では、東の棟と西の棟それぞれで毎月壁掛け飾りを作成しています。皆さんで声を掛け合いながら、共同で作品の完成にむけて楽しみながら作業をされています。

ララでは、ワクチン接種も利用者様、職員共にほぼ終わり徐々に活動内容を増やし新たな事に挑戦していきたいと思っています。



「完成した壁掛け」

利用者様、職員共にほぼ終わり徐々に活動内容を増やし新たな事に挑戦していきたいと思っています。



今年も立派な野菜収穫

ーご近所の方のご指導に感謝ー



出東ララでは、近所にお住いのM様に5年前から畑作業のご指導をいただいています。職員は、農業未経験者ばかりで、一から指導をしていただきました。時には、朝早くから草取りや畑の手入れなどされており、職員一同頭の下がる思いです。本当にありがたいです。今年も立派な野菜がどっさり収穫できました。



各施設の人気レシピを「エプロンの広場」で紹介します。

出東デイサービスセンター

丸ごと玉ねぎの炊き込みごはん

【材料】(ご家庭でも炊飯器で簡単に作れます。)

- 米 …………… 3合
- 玉ねぎ …… 500g (正味) 約3個
- ベーコン … 50g (シーチキン、ウイナーでも美味しいです)
- めんつゆ … 150cc (2倍希釈の場合)
- バター …… 少量
- ローリエ … あれば1枚



【作り方】

- ①米(3合)を研いで、炊飯器に入れる。めんつゆを入れ、3合の所まで水を入れる。
- ②皮をむいた玉ねぎを入れる。(玉ねぎが大きい場合は、十文字に切れ込みを入れる。)
- ③食べやすい大きさに切ったベーコン、ローリエ、バターを入れ炊飯する。
- ④炊き上がったら、しゃもじで玉ねぎをほぐしながら混ぜる。

デイサービスセンターでは、収穫した玉ねぎと利用者の方に作っていただいた自家製ローリエを入れて炊きました。炊きあがりを利用者の方の目の前で、玉ねぎを崩しながら混ぜるととてもいい香りがして、大好評でした。



ボランティアの皆さま ありがとうございます

○出東地区社会福祉協議会と出東更生保護女性会様

6月19日、出東デイサービスセンターの敷地内及び周辺環境整備をしていただきました。

○(株)フクダ様

5月29日12名の方に、出東こども園のフェンス回りの草刈りや庭木の剪定をしていただきました。

○農事組合法人じきよう様

14名の方々とサツマイモの苗植え交流をしました。丁寧に植え方を教えてもらいました。



編集後記

○：コロナ禍での東京オリ・パラに賛否両論、個人的には反対の立場ですが、いざ競技が始まると、日本選手をTV越しに懸念に応援していただきました。福祉にたいりでは、今号から各施設での人気レシピを「エプロンの広場」として紹介します。皆様も参考にしてください。(裕)

