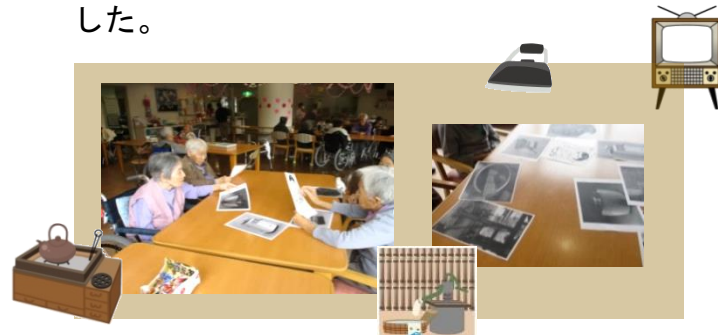


2階 梅見の会と回想法

ご入所中のご利用者様の「お茶をたてたい」との一言から、どうせなら皆さんで楽しみましょ
うと、2階フロアーではレクの一環としていつ
もとちょっと違う、ゆったりとした時間を楽し
んで頂きました。

2月15日『梅見の会』では、梅の花を活けて
着物を着た職員が琴の演奏と、お抹茶を皆さん
に楽しんで頂きました。お声掛けし、数名の方
は畳に座ってちょっと本格的に楽しんで頂きま
した。



3月14日には『カフェ』OPEN。
ご利用者様お一人ずつ入り口でオー
ダーをとり、コーヒー・カフェオレ・
ココア・紅茶とケーキを召し上がって
いただきました。

この日は、思い出をよみがえらせることで認知症の進行予防や精神的な安定をはかる療法と言わ
れている『回想法』を行いました。洗濯板とたらい、テレビ、かまどなど、昔懐かしい写真を見
ながら、思い出話をたくさんしていただきました。井戸の写真からは、水を汲み上げる方法から、
お風呂に水をためるのにどうやって運んだかや火をたく方法まで、「大変だったわよね」「こう
だったわよね」と途切れることなくお話しいただきました。他にもいろいろな思い出をお聞きす
ることができました。

里ごはん

チキンピザ焼き



★材料（2人分）★

鶏もも肉	2枚
たまねぎ	1/4個
ピーマン	1/2個
塩	少々
コショウ	少々
*トマトソース缶	大さじ3
*ケチャップ	大さじ3
*コンソメ	小さじ1/2
とろけるチーズ	適量
さつま芋	30g
ブロッコリー	25g

★作り方★

- ① 鶏ももに塩・コショウで下味をつける
- ② たまねぎはスライス、ピーマンは輪切りスライスにする
- ③ *の調味料をあわせる
- ④ フライパンを熱して鶏肉を焼く。8割程度火が通ったら③の調味料、玉ねぎ・ピーマン・チーズを上のにせ蒸し焼きにする。火が完全に通ったら完成！

★オーブンを使って調理してもOK

鶏もも皮なしを使うと、エネルギー量101kcalカット
トマトに含まれるリコピンは火を通すことで、吸収率UP♪

開催のお知らせ

新緑祭

5/14 (土)

13:30～

場所

日高の里 職員駐車場

*雨天の場合、施設内

日高の里を **食** べつくそう！ **知** りつくそ

日高の里を今よりもっと知っていただこうと企画
いたしました。ご家族様もぜひご来場ください。

- ちんどんや
- フレンド幼稚園ママさん吹奏楽
- 日高の里職員による
ソーラン節・各部署による出し物



フランクフルト
やきそば
からあげ
特製カレー

Price

¥100
¥100
¥100
¥150

おまんじゅう
かき氷
飲物

Price

¥50
¥50
¥100

フロアー装飾

フロアーでは季節に合わせた飾りつ
けを職員がしたり、ご利用者様と一
緒に作っています。

また、ホールなどにはボランティア
さんからお借りした作品を展示して
います。

ご来所の際は、ぜひご覧ください。

▼ 2階おひなさま



▲ 3階おひなさま

廊下さくらと蝶のきれいな飾り



▲ デイケア

絵手紙 ▼

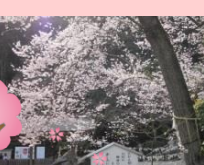


▲ パッチワーク ▲

デイケア 桜ドライブ



巾着田や高麗神社、美杉台や天覧山など、日
高周辺の桜を見にドライブに出かけました。



寒い日もありましたが、
みなさんにゆっくり満開
の桜を見ていただくこと
ができました。

今後の行事予定

H28年度 施設年間行事

5月 新緑祭 5月14日（土）
7月 流しそうめん
9月 敬老会
11月 芋煮会
12月 クリスマス会・餅つき

お知らせ

日高の里ホームページが新しくなりました
日高の里からの「お知らせ」では、書類関係
のお願いやイベント情報など、「スタッフブ
ログ」ではご利用者様の日高の里でのご様子
やスタッフ紹介などを掲載してまいります。

