



# ふれあい

発行：医療法人 和会  
介護老人保健施設 日高の里  
業務改善委員会 広報部  
TEL 042-982-3333  
<http://hidakanosato.com/>

## 9/16(土) 敬老会

# 祝

今年は、ご入所の各フロアとデイケアご利用の方で分かれての敬老会となりました。古稀・喜寿・傘寿・米寿・卒寿と多くのご長寿のお祝いをさせていただきました。最高齢の方は、ご入所中の109歳を迎えられた方でした。ボランティアで、武蔵台グリーンクラブの皆様から素晴らしいコーラスもご披露いただき、敬老会に花を添えていただきました。今年も職員の手作り敬老会にご協力下さりありがとうございました。



潮見施設長のあいさつ



デイケア職員のフラダンスチーム



敬老会のお食事



武蔵台グリーンクラブの皆様

## 料理好き職員の自慢レシピ

栗の渋皮煮



- 材料** 栗(中粒)=20個 重曹=小さじ1 煎茶(葉)=大さじ1 砂糖=150~200g
- 手順**
- ①湯を沸かし、栗を熱湯につける
  - ②手が入るくらいの温度になったら鬼皮をむく  
その際は下の渋皮を傷つけないように(渋皮に傷がつくと煮崩れる)
  - ③鍋に栗を入れ、水をひたひたに注ぎ、重曹を加え、中火で5分程ゆでる
  - ④栗を一粒づつ水洗いする
  - ⑤再度、栗を鍋に入れ、水をひたひたに注ぎ、煎茶(葉)を加え、中火で竹串がすっと通るまでゆでる (茶葉は『お茶パック』等の袋に入れると片付けが便利)
  - ⑥栗を一粒づつ水洗いする その際、竹串で、黒い筋を丁寧に取る
  - ⑦鍋に栗を戻し砂糖を加え、水をひたひたに注ぎ弱火で15~20分程煮て冷ます

## 7/26・27 流しそうめん



毎年恒例「流しそうめん大会」は、今年も事務所スタッフが担当しました。そうめんを流す竹は、年々改良を重ねてクオリティが高くなっています。「見た目も重視」の浴衣での会となりました。昼食後の開催ですが、おつゆを足してとの声も多く好評でした。来年も開店いたしますので是非、お越しください。職員一同お待ちしております。



## 9/27(水) 3F お誕生会

9月のお誕生者とご家族をお招きして、お誕生会を行いました。お食事は、洋食で皆さん大変に喜ばれました。



## 9/4(月) デイケア手作りおやつ



毎月デイケアでは、レクの一環で利用者様と一緒におやつを作っています。今回は、コロケ！おやつと言うより、おかずです…毎回、みなさんのクオリティの高さには驚かされます。いつも、事務所のスタッフにもいただいています。また、よろしくお願ひします。

**おしろせ**

**2017 芋煮会。**

**日時** 平成29年11月14日~15日  
**13:00~16:00**

**場所** 正面駐車場

**最高のクリスマス会**

*Merry Christmas*

**日時** 12月9日(土)  
**時間** 未定(決まり次第ご案内します)  
**場所** 日高の里 各フロア