

き・ら・き・ら

まだ寒い日が続きますが、少しずつ春めいて来ました。

青島荘では利用者様の生きがいや健康づくりに役立ってもらいたいと思い、行事やクラブ活動に取り組んできました。今年も明るく元気に楽しく過ごせるよう職員一同頑張っていきたいと思います。

秋祭り

ご来場ありがとうございました！！とても盛り上がりました。



みかん狩り

ありおか農園in高岡町↓



おいしいみかんはなかなか

大運動会

紅白のチームに分かれて競技をしました。今年は赤団の優勝でした。



サーカス鑑賞

水大サーカス、8年ぶりの宮崎公演をみてきました。



創立60周年記念式典



利用者様と職員一同で記念式典と会食を行いました。

●長葱ぶた餅

【材料】

豚こま切れ肉
サラダ油
餅
長葱
醤油

【分量】

30g
適宜
2個
1/2本
5ml



- 1.葱は、斜め切にする。
- 2.フライパンに油を入れて熱し、豚肉を入れる。色が変わったら、長葱を入れてほぐすように炒める。
- 3.2の上に餅を乗せて蓋をし、弱火で蒸し焼きにする。
- 4.途中で3をひっくり返し、再び蓋をして加熱する。餅が柔らかくなるまで加熱したら、Aを入れて全体に絡める。

●レンコンの餅挟み焼き

【材料】

レンコン
餅
油
醤油
みりん
砂糖

【分量】

輪切り 4枚
2個
適宜
15ml
10ml
4g

※ お好みで 一味少々

- 1.レンコンは8mm程度厚さの輪切りにし、水に晒し、水気を切っておく。
- 2.耐熱容器に餅を入れ、水大さじ1を振りかけてふんわりとラップをする。レンジで加熱(600w・1分半程)し、餅を柔らかくする。※餅の大きさ等で加熱時間は調整して下さい。
- 3.2の餅が柔らかくなった後、餅を2等分にし、レンコン2枚分に餅をのせる。残りのレンコン2枚を上に乗せてサンドする。
- 4.フライパンに油を入れて熱し、3を入れて中火で両面を色よく焼き上げる。Aを入れて、全体に絡ませたら完成。お皿に盛って、お好みで一味を添えて♪

お知らせ

施設入所関連相談・健康講座・介護予防(音楽・体操・口腔機能等)を行っています。また、クラブ活動(書道・大正琴・詩吟)では、講師が丁寧に指導します。初心者でも大歓迎です。お気軽にお問い合わせ、ご参加ください。

青島荘では、健康的でバラエティに富んだ食事を提供する**食事サービス**を行っています。費用400円(昼食のみ)です。利用希望の3日前(土日を除く)までにご連絡ください。

園長挨拶

大村地区の皆様及び下南方自治会・関係機関の皆様には日頃から多方面にわたり当荘の運営にご協力いただき感謝申し上げます。

昨年元気に過ごしてきましたが、年明けに荘でインフルエンザが大流行しました。幸い、重症の方はおらず、元の平穏な生活に戻りみんな揃って元気に年度末を迎えられそうです。

まだまだ厳しい寒さが続いておりますが、確実に春が近づいています。当荘も創立60周年を迎え61年目に突入しました。これからも地域の皆様にお力添えをいただきながら、地域の一員として、皆様に愛される施設を目指していきたいと思います。今年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



経費老人ホーム 青島荘

〒880-0921
宮崎県宮崎市本郷南方2595
TEL: 56-2916 FAX: 56-2966