



しあわせを咲かせて生きる。

2014年9月
vol. **73**

広報SATSUKIKAI

さつきかい



特別養護老人ホーム・デイサービスセンター
ヘルパーステーション・居宅介護支援事業

鷹栖さつき苑

〒071-1201 鷹栖町南1条3丁目2番7号 TEL (0166) 87-3321

多機能型グループホーム
小規模多機能ホーム

鷹栖なごみの家

〒071-1201 鷹栖町南1条1丁目1番20号 TEL (0166) 59-3321

地域密着型特別養護老人ホーム
小規模多機能ホーム

ぬくもりの家えん

〒071-1249 鷹栖町9線4号5番地 TEL (0166) 87-5824



さつき会

検索

URL: <http://www.satsuki-kai.jp>



さつき会ブログ

検索

ブログ: http://blog.livedoor.jp/satsuki_kai/

発行責任者 波瀾 幸敏

7月13日（日）さつき苑の最も大きな行事である「第27回さつき祭」が開催されました。2ヶ月前に立ち上げた「実行委員会」が中心となりながら、職域・職種を超えてチーム一丸となり、さつき祭の準備を進めてきました。



鷹栖小学校スクールバンド



鷹栖中学校吹奏楽部



オサラッペ太鼓



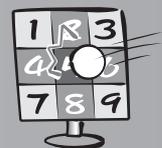
たかす吹奏楽団



涙がでるほどの感動!!



IZATAKA



第 27 回



旭川北の大地



大雪チアリーディングチーム
snow bell



入居者も楽しんでいます！



わたあめ大行列



園児と職員と一緒に踊りました。



大雪風神会

今年も昨年同様、最高の天気に恵まれ、多くのボランティアの力を借り、例年に増して盛り上がり
と広がりにあふれた楽しいお祭りを行うことができました。
これもひとえに、ご来場いただいた多くのご利用者・ご家族・地域のみなさま、たくさん汗をかい
ていただいたボランティアの方々、そして連日連夜、チーム一丸となってお祭りの準備にベストを
尽くしたスタッフたちのおかげです。
みなさん、本当にありがとうございました。

実行委員長 橋田恵理子

鷹栖なごみの家の出来事



6月26日

『消防演習と避難訓練』

鷹栖消防による火災を想定した消防演習がなごみの家で行われました。消防車からのダイナミックな放水にみなさま目が釘付け! (*_*)

その後、避難訓練を行い、防災の大切さを感じる1日になりました。



7月20日

『流しそうめん』

流れてくるそうめんを掴むのは中々難しい! 箸の間をスルスルッと抜けてしまう方もチラホラ。ですが、何度も挑戦していくうちに上手に掴めるようになりました。お天気にも恵まれ、流しそうめんを満喫しました。



6月27日

『大粒で甘いイチゴに大感激』

いざ、イチゴ狩りへ...

59年ぶりの長雨の影響を心配していましたが、大粒で大変甘いイチゴをたくさん採ることができました。このイチゴのように甘くて笑顔が絶えない一日でした。

7月20日

『暑い夏を吹き飛ばせ! すいか割り』

夏の恒例行事”すいか割り”をみなさまと楽しみました。目隠しをして、参加者のみなさまに声掛けをしていただいて、さあ~すいかの前に! 「エイッ!!」割れて目隠しを取った瞬間の笑顔がとても素敵でした。最後はおやつとして美味しくいただき、いい夏の1ページとなりました。みなさま、また来年も挑戦しましょ〜



ぬくもりの家えんの出来事



7月31日

『流しそうめん』

暑さを”涼”で吹き飛ばしていただくこと、流しそうめんでお楽しみいただきました。(・v・)上手に箸を使い、流れてくるそうめんを美味しそうに召し上がっていらっしゃいました。(・v・)!



8月4日

『獅子舞登場』

獅子に頭を噛まれると魔除けになり、ご利益があるといい伝えられています!

この日も獅子舞は、多くのご入居者の頭を噛んでいました!

みなさまが健康に過ごしていただける事を職員一同祈っております!!!



7月18日

『友の会のみなさまと焼き肉パーティ』

美味しいお肉や野菜や海鮮等のご馳走を囲み友の会のみなさまとの親睦を深めました。

ただ、なんとと言っても一番のご馳走はみなさまのこの”笑顔”かもしれません!(^^)!



7月12日

『今年も始まる!朝市てくてく』

地域住民のみなさまの熱い思いで始まった朝市てくてく...

今年でも年目を迎えました。

この日も、青空のもとたくさんの方が訪れ、笑顔と活気が飛び交うステキな一日になりました。



デイサービスセンターはびねす

夏祭り



8月3日デイサービスセンターはびねすの
一大イベント「夏祭り」を開催致しました。
今年も様々な趣向を凝らして、ご利用者
をおもてなし。大いに盛り上がり、楽しい1
日となりました。ご協力を頂いた皆様、本
当にありがとうございました。



お見事!!



夏祭り楽しく
過ごしましょう
「乾杯〜♡」



美味しい食事に皆様笑顔!!

夫婦仲良く
カラオケを楽しんでいます



射的のまをねらって、ねらって…



焼き係も準備OKです!



行列のできる
ヤグチデラックスの
健康占い。大盛況!



若手三味線奏者の演奏もあり!
ヤグチデラックスに似てるような
似てないような…

お世話になりました。 ボランティアに来られた方々です。

平成26年6月1日～7月31日

鷹栖さつき苑

かあさんの本棚／長谷川慶子様、佐藤 孝子様、本谷 保子様、井下 洋様

鷹栖町老人会カラオケクラブ／関 昭二様、石神 友子様、伊東 政策様、大沼 悦子様、谷 根様、蓬田 芳子様、中井 哲様、棟方フミ子様、高橋 梅子様、田中恵美子様、大橋ふじ子様、西永 秀雄様、細田 良子様、石神ユキエ様、伊藤 ユミ様、柴田 豊子様、外川 淳一様、西野 重男様、本谷 保子様、岩野 トミ様

大成老人会／関 昭一様、細田 甚蔵様、細田 良子様、末岡 則夫様、原 キミ様、樋口 邦子様、荒田あきみ様、堀江 利治様、出羽 栄様、大沼 悦子様、斎藤 国子様

鷹栖町赤十字奉仕団／東 孝司様、寺崎八重子様、助安きよみ様、武隈 優子様、高橋 尚子様、武蔵 里美様、松平 和子様、保科 厚生様、松木 健一様、西間 晃広様、山岸 智也様、加藤 景子様、三歩よし子様

藤野老人会／森脇 陽子様、谷口 俊信様、谷口アサエ様

共栄老人会／寺林 洋子様、石神ユキエ様、大橋ふじ子様、宮澤 文意様、相澤 秀子様、栗澤エミ子様

長寿老人会／鹿野 俊夫様、田中 芳子様、高島 光子様、石橋 弘子様、目黒 友子様

照鷹会／梅津 和子様、坪崎 光彦様、岩野 トミ様、大場セツ子様、高田 亮子様、高田 俊夫様、立藤テル子様、泉 陸子様

親睦老人会／森 浩様、吉野 トヨ様、松村クニ子様、森 幸子様、中時智佐子様

セラピードッグあさひかわ／中村 稔様、中村さよ子様、福井厚子様、三好 暢光様、三好 松子様、麻里男、斗莉男、澤男、ココ、茶太郎、風花

アロマセラピー／佐藤 博子様

個人ボランティア／熊本 舜一様

ぬくもりの家えん

たかす曲芸クラブ／山田 四郎様、今出 弘様、中村 廣司様、影近 進様、坪崎 間意様、西野アサ子様、石神ユキエ様、寺林 洋子様、田中 百合子様、佐藤 愛子様

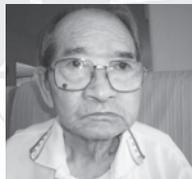
洗面台掃除／畑山 禮子様、吉田 京子様、出口 登紀子様、

買い物ツアー／井口 光子様、長田キヌ子様、立田 キセ様、東 孝司様、佐々木末治様、佐々木美佐子様、加藤 照美様、馬道 一美様、吉田由紀子様

新入居者の紹介



さつき苑
若栗 奈美子様



さつき苑
瀬川 重治様



鷹栖なごみの家
長谷フサ子様



鷹栖なごみの家
内藤 ヒデ様



ぬくもりの家えん
山田 光子様

お誕生日を迎えられる方々です。

さつき苑

佐竹キミ子様（9月2日）／宮本 久様（9月7日）

斎藤ナミ子様（9月8日）／伊藤 セツ様（9月14日）

佐々木光子様（9月16日）／石部 榮子様（10月1日）

藤原千枝子様（10月2日）／長谷 君代様（10月12日）

鷹栖なごみの家

石田フミ子様（10月30日）

ぬくもりの家えん

朝倉 隆雄様（9月7日）／荒谷 利子様（9月1日）

佐々木千代様（9月13日）／上西テル子様（10月1日）

藤村ヨシ子様（10月9日）

ありがとうございました。

平成26年6月1日～7月31日

鷹栖さつき苑

寄付金 西永 武様

寄贈品 藤原 絹子様（洗濯物かご）

ぬくもりの家えん

井出 和男様（防水スーツ、衣装ケース、オムツ類）

新任職員の紹介



特別養護老人ホーム鷹栖さつき苑
介護職員
浜野 敏明
平成26年6月1日採用

さつき苑で働かせていただく事になりました。分からない事も多く勉強の毎日ですが一日を大切にしていきたいと思います。宜しくお願いします。

編集後記

8月の暑い季節が終わり涼しくなり始める9月ですが、季節の変わり目でもあります。

急激な気候変化に耐えられるように羽織りものを用意しておいたり、「睡眠をしっかりとり」「三食決まった時間に取る」というようなことを心がけて生活リズムを整えると回復につながります。

日常的に続けられれば、季節の変わり目の体調不良を防ぐ事ができますので、ぜひ実践してみてください。

広報委員 佐久間 勝

※ご利用者様の顔写真の掲載につきましては、ご本人・ご家族の了承を得ています。

季節をもっとおいしく！

栄養士の
ヘルシーレシピ

秋鮭ときのこの 中華風おかずサラダ



栄養士
己上 純子



使う材料 (2人前)

材料 (2人前)

秋鮭 (うす塩)	120g
エリンギ	60g
しめじ	50g
パプリカ (赤)	20g
パプリカ (黄)	20g
水菜	40g

ドレッシング (2人前)

おろし玉葱	大さじ1
おろしにんにく	小さじ1
酢	大さじ1
醤油	大さじ1
砂糖	小さじ1
えごま油	小さじ1/2
塩	少々
あらびきコショウ	少々

one point

鮭を先に焼いて途中から野菜を入れて焼くと、野菜が丁度良く焼けます。また、きのこ類を洗って置くと、きのこがしっとりして食べやすいです。

1



鮭、エリンギ、パプリカは一口大に切り、しめじは石づきを取って小房に分ける。水菜は3~4cm幅に切り、水にさらしておく。

2



玉葱とニンニクはおろし金ですりおろしておき、ドレッシングを作る。

3



鮭、エリンギ、しめじ、パプリカを魚焼きグリルやオーブントースターなどで焼く。

4



水菜と焼きあがった③の材料をお皿に盛り付けて、ドレッシングを盛り付けて完成。

＼できあがり！

魚、きのこ、野菜とボリュームたっぷり！
えごま油を使ったドレッシングで食欲増進!!
えごま油には人の体内で合成することが出来ない必須脂肪酸が豊富に含まれています。
1日小さじ1杯程度取ることによって様々な病気の予防につながります！