

CHRISTMAS

クリスマスバイキング

Viking

特別養護老人ホーム健生苑

12/8 Thursday

- クリスマスバイキング
- にぎり寿司
 - おにぎり
 - 鶏飯
 - そば
 - 魚のガーリックバター焼き
 - 牛肉のやわらか煮
 - 天ぷら盛り
 - からあげ
 - 茶わん蒸し
 - お煮しめ
 - だし巻きたまご
 - 生ハムとナッツのサラダ
 - ポテトサラダ
 - コーンスープ
 - 中華風明スープ
 - デザート盛り
 - フルーツ盛り



クリスマスバイキング



クリスマスには、美味しいものを食べたいものです。健生苑では利用者の皆様に、一足早いクリスマスを食事で楽しんで頂こうと、好きなものを好きなだけメニューを選んでもらう昼食バイキングを開催しました。「どれも美味しい」と、満足のひと時を過ごされておられました。平成28年12月8日(木)

お買い物



タイヨーの買い物サポートターのご協力により、利用者様にゆっくりと衣類等の買い物を楽しんでいただきました。

楽しみにしておられた利用者様もおられ、ご自分に似合う色等品定めをされておられました。

平成28年12月12日(月)

12月生まれ 誕生会



<白寿を迎えられた利用者様>



<誕生会 昼食のメニュー>

- ・巻き寿司
- ・寄せ鍋
- ・なます
- ・果物

(イチゴ・メロン)



12月生まれの方々の誕生会を開催しました。

この季節世間では、忘年会がつきものです。忘年会といえば「鍋」ですね。

苑では、忘年会の気分を利用者の皆様に味わってもらおうと、今回の誕生会昼食メニューでは「寄せ鍋」を提供しました。「寄せ鍋」の具材の大根については、苑で収穫した「おでん大根」を提供しました。利用者様から、「大根が軟らかく美味しい」と言われ、この時期の大根は、あまり大きくなると教えて頂きました。午後からは、カトレア会様による踊りやハーモニカ演奏の披露もありました。

平成28年12月21日(水)

餅つき



火の番



「よいしょ！」



腰を入れて！

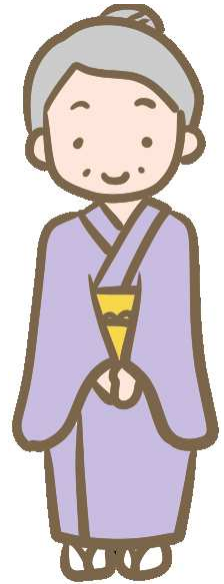


年末の餅つきを利用者様と行いました。餅つきの由来には主にふたつあり、ひとつが鏡餅をつくるための餅つきです。神様へのお供え物（プレゼント）です。心の中で『神様、また来年もよろしくおねがいます』。そのため、餅つきは一家総出でおこなう大切な行事でした。ふたつめは、年が明けてからの、雑煮に入れて食べるための餅つきです。昔からおめでたい日には餅を食べる習慣がありましたが、それは「神様と同じものを食べて、神様の力を分けていただく」という意味合いがあるからなのです。

炊飯器とか餅つき機とか、機械でもお餅はつくれます。でも機械では、神様とお話することができません。臼と杵をつかって、いっしょうけんめい『よいしょー！』と餅つきをすることで、神様に喜んでもらえるのです。伝統や歴史に興味をもつことができれば、ほかのさまざまな行事も楽しくなるかもしれません。皆さんと「よいしょ！よいしょ！」と声を掛けながら、餅つきを行いました。3時のおやつには、早速芋餅を頂きました。「苑で育てて収穫した芋は格別だ。美味しい」と褒められました。

平成28年12月26日（月）

着物を着よう！



前結び宗家 「きの和装学苑」の皆様と、ゆるキャラの「帯子」さんに来苑して頂き、利用者様に一足早い正月の気分を和装で味わってもらいました。着付けをしていただいた利用者様は、鏡に映る着物姿のご自分に、笑みを浮かべておられました。

平成28年12月26日（月）