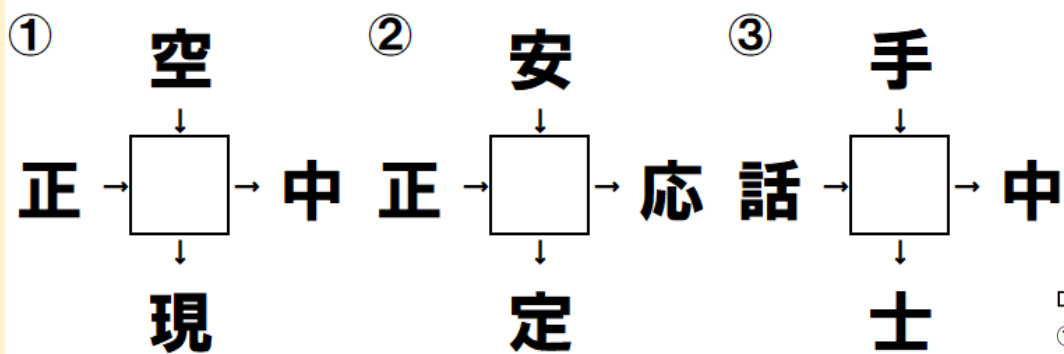


<プレゼント企画 ④> ~クイズに答えて景品をゲットしよう!~

□に当てはまる「漢字」は何でしょう?



ムムム

★312号 答え↓
□に当てはまる「漢字」は何でしょう?

① 片 ② 利
逆 鱗 片 愚 鈍 感
雲 起 器
③ 潜 伏 線
臥

★景品:応募者の中から抽選で5名様にQUOカード1000円分をプレゼント!
★応募方法:はがきに「氏名」「郵便番号・住所」「クイズの答え①~③」とよければ「楽久園会だより」へのご意見ご感想を添えて、楽久園会までお送りください。
★×切:毎月20日(消印有効)
※当選者発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

☞ 答えは次回の「楽久園会だより」で発表いたします。



<楽久園会職員のおすすめ紹介>

今月のおすすめさんは訪問介護事業所の中島さんです!
【今月のおすすめ】古民家レストラン BOTAN
@兵庫県多可郡多可町八千代区横屋116



今回ご紹介させていただくお店は、創作料理店古民家レストラン BOTAN さんです。古民家を開放的にリノベーションされ、まるで「大人の隠れ家」といった佇まい。窓越しにはお庭の景色を眺めながら、ゆったりとした空間で食事が楽しめます。食材は地元の無農薬野菜やお米を使用されており、健康や美容に良いとされる発酵調味料、自家製塩麴や天然醸造味噌を使って「体に良くて美味しい」創作料理を提供しております。BOTANはスイッチという意味で、気持ちのスイッチをオフに切り替え、お休みの日には是非一度、訪れてみてください。



次月のおすすめさん→デイサービスセンターきじの荘 西山さん

【編集後記】

道路交通法が改正され、条件(白ナンバー社用車5台以上 or 定員11名以上の車両を1台以上所有)に当てはまる会社は、運転を行う前後に安全運転管理者によるアルコールチェックが義務化されました。さらに2022年10月以降は、目視での確認・1年間の記録保存に加え、アルコールチェッカー(検知器)を使っていることが義務化されます。

楽久園会でもアルコールチェックを実施し、交通事故を起こさない予防策を徹底して参ります。

上野

楽久園会職員募集中!

~正職員、パート職員~

★採用特設ページ
公開中!
今すぐチェック! =>
※お電話でも
お待ちしております!!



- 【社会福祉法人 楽久園会】
- ・養護老人ホーム楽久園
- ・特別養護老人ホームゆりの荘
- ・特別養護老人ホームゆりの荘(地域密着型)
- ・軽費老人ホーム(ケアハウス)ゆりの荘
- ・グループホームこぶしの里
- ・小規模多機能ホーム悠久の里
- ・幼保連携型認定こども園 キッズランドやちよ(八千代区仕出原353)
- ・小規模多機能ホーム清爽の里 グループホームほのほの園(中区中村町377-1)
- ・デイサービスセンターきじの荘
- ・在宅介護支援センター
- ・居宅介護支援事業所
- ・ゆりの荘訪問介護事業所
- ・短期入所生活介護(ショートステイ)
- ・小規模保育事業ちびっこランドらくえん

発行人 社会福祉法人 楽久園会 施設長 上野 仁久
〒677-0113 兵庫県多可郡多可町八千代区徳田111番地27
TEL 0795-37-0174(代) FAX 0795-37-1986
URL http://www.rakuenkai.or.jp
E-mail info@rakuenkai.or.jp
キッズランドやちよ TEL 0795-37-0001 FAX 0795-37-2222
清爽の里 TEL 0795-30-0555 ほのほの園 TEL 0795-21-9033

らくえんかい 楽久園会だより Vol.313

発行2022年10月



令和4年度楽久園会敬老会を9月15日に各施設で実施いたしました。理事長よりご挨拶をいただいたのち、表彰式を行いました。100歳以上の方と各施設の最高齢者、そして米寿、喜寿の方へ表彰をさせていただきました。今年度100歳になられた方へは内閣総理大臣と兵庫県知事より表彰状と記念品が届いておりましたので贈呈させていただきました。各施設の最高齢者の方へはキッズランドやちよの子どもたちが作ってくれた作品と楽久園会より記念品が贈られました。米寿、喜寿の方へは多可町からの記念品が贈られました。

現在、楽久園会には100歳以上の利用者様が12名いらっしゃいます。法人内での最高齢の方は105歳になりました。来年度以降もずっと皆様お元気で敬老の日のお祝いをさせていただけることを心より願っております。

【100歳以上の人口(2022年9月現在)】
全国 9万526人
(男性 1万365人 女性 8万161人)

【国内最高齢者】
男性 111歳(明治44年生まれ 広島県在住)
女性 115歳(明治40年生まれ 大阪府在住)





理事長より皆様に記念品の贈呈

敬老会

毎年恒例のたかみさんの豪華お弁当

お楽しみ クッキング

4歳児は、収穫したカボチャを使って、「カボチャスープ」を作って食べました。カボチャの硬さにびっくりしたり、種に興味をもったりした子ども達。カボチャを潰したり、お鍋のスープを混ぜたりすることにも挑戦しました。また、十五夜のの前日には、白玉粉と絹ごし豆腐を混ぜて、お月見団子を作って食べました。柔らかい生地感触を楽しんでいました。



5歳児は、夏野菜カレーを作って食べました。自分達で育てたプリンスメロンを他のクラスが育てたナスやシシトウと物々交換して、材料を調達しました。家の人から聞いてきた隠し味のハチミツやコンソメを入れると、とても美味しいカレーになり、大満足でした。



「楽久園のおじいちゃん、おばあちゃん元気で長生きしてね。」と心を込めて壁掛けのプレゼントを作りました。



楽久園厨房監修 おうち簡単メニュー

さつまいの甘煮 (2人前)

【材料】

- ・さつまい 100g ・人参 50g
- ・椎茸 中1個 ・だし汁 120g
- ★醤油 大さじ1 ★砂糖、酒 大さじ1
- ★味醂 大さじ1/2 ★塩 少々

【作り方】

- ① さつまいと人参はしっかり洗い皮付きのまま輪切りに切る。
- ② ①とだし汁、★を入れ煮汁がなくなるまで蓋をして弱～中火で10分～15分程煮る。
- ③ 蓋をしたまま10分以上蒸らす。自然に冷ますとさらに味がなじみます。

【さつまいの栄養】

カルシウムなどの栄養素は皮に多いので、皮ごと食べるのがおすすめです！
切り口から出る白い汁の成分であるヤラピンには便秘改善効果があります。

