

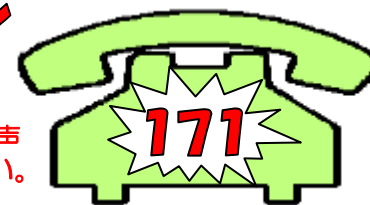
かいらく LIFE



日帰り旅行で「かまぼこの鐘崎」さんの「かまぼこの国 笹かま館」に行きました。笹かまの手作り体験や、七夕ミュージアムでの仙台七夕飾りなどを楽しみました。なかでもやはり目玉は笹かまの手作りでした。目の前でふっくらと焼けていく笹かまに、利用者さんの目は釘づけ!! 出来上がりを笑顔で頬張る皆さんがとても印象的でした。ちなみに余談ですが、その後の工場見学の際にもまたまた笹かまを笑顔で試食しております。美味しいので気持ちはわかりますが(笑)

伝言ダイヤル 操作方法

「171」をダイヤルし音声ガイダンスに従ってください。



ガイダンス、こちらは災害用伝言ダイヤルです。録音される方は1（いち）、再生される方は2（に）、暗証番号を利用する再生は4（よん）をダイヤルして下さい。



被害地の方は、ご自宅の電話番号、又は連絡をとりたい被害地の方の電話番号を市外局番からダイヤルして下さい。被害地以外の方は、連絡をとりたい被害地の方の電話番号を市外局番からダイヤルしてください。



電話番号 xxx-xxx-xxx の伝言をお伝えします。プッシュ式の電話機をご利用の方は数字の1（いち）の後に#（シャープ）を押して下さい。ダイヤル式の方はそのままお待ち下さい。



新しい伝言をお伝えします。伝言を繰り返す時は数字の8（はち）の後に#（シャープ）を、次の伝言に移るときは9（きゅう）の後に#（シャープ）を押して下さい

安否確認は伝言ダイヤルで

災害用伝言ダイヤルは、地震等の災害の発生により、被害地への通信が増加し、つながりにくい状況になった場合に提供が開始される声の伝言板です。当園でも有事の際はこのシステムを活用し、いち早くご家族の皆様へ利用者の方々の安否情報を提供したいと思っております。よろしくお願いいたします。



もしもし…



偕楽園

被害はありません



編集後記

夏が過ぎ、秋色が深まってきた今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？偕楽園では少し前に風邪が流行っていましたが、季節が「秋」に固定(?)されてからは落ち着いています。今後、冷え込みがさらに辛くなっていく時期ではありますが、体調を崩すことなく日々を楽しめるよう願っております。

ご意見、ご感想はこちらまで!!

～今後の行事～



芋煮会



秋の総合防災訓練



忘年会

なごみなの里地域福祉サービスセンター 養護老人ホーム 偕楽園

〒981-3623 黒川郡大和町小野字前沢31-1

TEL: 022-346-2221 Eメール: p-kairaku@gamma.ocn.ne.jp

FAX: 022-346-2222 URL: <http://www.miyagi-sfk.net/nago>



6・12 総合防災訓練

なごみなの里地域福祉サービスセンター合同の総合防災訓練をおこないました。職員・利用者・給食業務委託会社の方など、センター運営に関する全員での訓練でした。施設間での連携も上々で、応援職員の誘導などもスムーズにいきました。利用者さん同士の協力も随所で見られ、有意義な訓練となりました。



発 災



避難



避難完了!!



あの日
あのとき

大内 かつゑさんの場合



昭和10年7月に青森県の麿木で生まれました。麿木町は海沿いの町です。父は漁師を仕事にしていた人で、私も小学生の頃は、わかめを干す手伝いなどをしていました。農家ではなかったのですが、私が知人の家で子守りなどをして、お米を貰っておりました。小学校は戦争が始まった為、卒業はおろか、中学校、高校にも通うことは出来ませんでした。



しかし、33歳の時に離婚することになり、塩釜に移住し再婚しました。当時はかまぼこ屋で働いていましたが、主人が自分の収入で養うから働かなくていいと言ってくれたので、仕事を辞めて家庭に入りました。再婚してからしばらくは幸せに過ごしていましたが、主人が胃がんであることがわかり、闘病生活を支えることになりました。辛い闘いでしたが、平成14年7月に主人が亡くなり、長い闘病生活も終わりを告げました。主人が亡くなった時は深く悲しみましたが、夫婦で頑張ってきたのは良い思い出です。

その後、一人で年金暮らしをしていましたが、ひよんな事から偕楽園でお世話になる事になりました。ここでは美味しい物を食べられ、楽しく安心な暮らしがあり、とてもありがたく感じております。



ともこのおすすめ
レシピ(その2)
里芋と豚肉の甘辛炒め



里芋のぬめりは「ガラクトン」と「ムチン」によるもので、それぞれ免疫力を高めガン細胞の増加を抑制する効果や胃腸の働きを活性化させる効果があります。里芋にはカリウムも多く含まれていて、血圧降下作用や筋肉の収縮を保護する効果があり、高血圧やむくみなどを解消する事が出来ます。実は里芋はイモ類の中ではとてもカロリーが低く100g当たりで約58カロリーしかありません。イモ類の中ではダイエットにうってつけの食材とも言えるでしょう。

材料(4人分)

つくり方

里芋	10個
豚肉	200g
片栗粉	大さじ2
砂糖	大さじ3
酒	大さじ4
みりん	大さじ4
醤油	大さじ4

1. 里芋を茹で、皮を剥いて一口大に切る。
2. 豚肉も一口大に切り、片栗粉を塗す。
3. 豚肉をフライパンで炒める。
4. 火が通ったら里芋を入れ炒める。
5. Aを入れ煮詰める。とろみが出てきたら完成!!

偕楽園の畑

偕楽園の畑では様々な野菜を栽培しております。夏野菜の収穫も終わり、これからの季節だと里芋やサツマイモ、葱、大根や白菜などがとれます。しっかりと収穫できるように毎日の害虫駆除や追肥をしたり、日々やれることを頑張っております。野菜達も頑張りに応えてくれて、すくすく育っています。

畑作業を頑張ってくれている利用者の皆さんも、収穫物が食事で使われていると嬉しいようで、一層張り切って作業してくれています。

これから冷え込みも厳しくなり、外での作業が大変になってきますが、みんなで協力して美味しい野菜をたくさん収穫できるように頑張っていきます。



実は偕楽園の畑って結構広いんです



唐辛子も良い色づきです



葱も立派に育っています



毎朝の収穫と虫除けです

