すまいるレター BY かがやき

Kagayaki

2024

No.28

事務職員をご紹介させていただきます

前職は、有料老人ホームの事務員として勤務。
2023年12月13日より、双洋会本部事務職員としてお世話になっております、魚住哲也(うおずみ てつや)と申します。
持ち前のガッツ、そして正確かつ丁寧な仕事で縁の下の力持ちとして頑張ります。宜しくお願い致します。

事務員　魚住　哲也

3階おやつレク　2月8日(木)

ベトナム春巻きを、皆様と作りました！ヌクマムのたれを付けて春巻きを食べていました。
美味しいと大好評でした。
3月すまいるレターのレシピコナーにてご紹介させていただきます。楽しみにして下さい
(＊^▽^＊)

2階おやつレク　1月23日（火）ミルクレープ作り

1枚、1枚クレープを焼いて、クレープの間にカスタードクリームと生クリームを塗り、最後に生クリームでコーティングをしてイチゴとバナナをトッピング。ミルクレープが出来上がりました。

スタッフがイチゴとバナナを食べやすい大きさにカットし、クレープを焼きました。
ご利用者様には、生クリームを塗っていただきイチゴとバナナのトッピングしていただきました❣

実は・・・クレープ焼く道具は、職員の自前なんです(*^-^*)
2月23日(金)の喫茶かがやきにて、手作りクレープを作ります。14時～15時30分なのでお時間ある方はぜひご利用者様とご一緒にお越しください。

このような工程でクレープを焼いていきました！！
(*^▽^*)

1月のおやつレクにクレープ作りを行いました❣
職員が1枚1枚愛情を込めて焼いたクレープに、ご利用者様がイチゴ、もも、みかん、バナナをトッピングして頂きました☺
楽しんで頂けたご様子で、トッピングが止まらず💦笑
ボリューム満点のミルクレープが完成しました😋
皆様「美味しい」とニコニコ笑顔✨残りは職員が味見をしたことは内緒で…(ほんのすこーしですよ💗笑)

2階副主任　上野　花那子

ショートステイ　すき焼き

ショートステイでは、お正月明けにみなさんでお昼ごはんにすき焼をしました😊
お野菜は利用者様に切って頂きました🙌
皆さん卓越した手さばきで、仕上げて下さいました。
鍋に火を入れるとフロアー帯にいい匂いが漂い皆さんに笑顔があふれました😍✨
炊き立てのご飯も利用者様によそって頂き、出来立てのすき焼きと共に「やわらかいお肉やな～」と皆さんお腹いっぱいに召し上がられていました✨

そーゆーことー

炊きたて🍚

特養かがやき3月予定

3月　：桃の節句
3月20日：お誕生日会
毎月1回各階にておやつ作り
＊おやつは、利用者様のご意見や職員で考えています。
3月26日：きれい館　訪問理美容

ひな祭り

レシピコーナー

3月14日は「ホワイトデイ」ですね！
実は「バレンタインにきみからもらったチョコレートをマシュマロで包んでお返しするよ！」という、「マシュマロデー」が起源になったようです。

生マシュマロ

別名「ギモーヴ」と呼ばれ、
普通のマシュマロとはちょっと違う、
フランス伝統菓子です！

＜材料＞

粉ゼラチン	5g
水	25 g
砂糖	20 g
フルーツピューレ	40g
グラニュー糖	80g
コーンスターチ	適量

＜作り方＞

①粉ゼラチンを水でふやかしておき、砂糖を加える。
②鍋にフルーツピューレとグラニュー糖を入れ中火にかける。
焦げないように混ぜ続け、とろみがつくまで加熱。
すぐに①に流し入れ、泡だて器で混ぜる。
③だんだん白っぽくなるので、手ごたえが重くねっとりとした状態になるまで泡立てる。
④型に流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。
⑤バットにコーンスターチを入れ、型から取り出した④を入れまぶし、好きな大きさにカットする。

社会福祉法人　双洋会
かがやき

・特別養護老人ホーム　・ショートステイ
・デイサービスセンター　・ケアプランセンター

〒557-0012
大阪市西成区聖天下2丁目8番5号
☎06-6627-9295(代表)　☎06-6627-9285(デイサービスセンター)
☎06-6627-9275(ケアプランセンター)
fax06-6627-9301
電話　特養070-3870-2442　ショートステイ080-9086-9712

双洋会ホームページ見れます！！ ☞