

ありがとう  
27th  
皆様と共に

社会福祉法人伊賀市社会事業協会  
ときめきニュース  
かしの木ひろば

第324号

1年遅れでの開催となった東京オリンピック2020が終わり、3週間弱経ちました。各競技で様々なドラマがありましたが、今回日本が獲得したメダルは、金メダル27個、銀メダル14個、銅メダル17個の計58個と過去最多の獲得となりました。パラリンピックも開催中です、選手の活躍が楽しみです。

早くも稲刈りの始まった田んぼでは、稲わらの上を低空飛行で飛ぶツバメを目にします。また、夜には虫の声が聞こえたりと秋の気配を感じる様になりました。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、三重県にも緊急事態宣言が8月27日から9月12日までの期間で発令されました。かしの木ひろばでは①マスクの着用②手指消毒③密にならない等、私たちができることをしていきたいです。

「9月の予定」



- 9月14日(火) お茶の会
- 9月20日(月) 音楽療法 ♪ 藤森裕子先生  
♪ 前田美佐先生
- 避難訓練 (未定)

生活介護より

かしの木ひろば



ここ近年、恒例となってきました『かしの木ひろば 夏祭り』を開催しました。コロナ禍の中、地域のお祭りや様々な行事が相次いで中止となっており、なかなか外に出て楽しむということが出来ていませんでした。夏祭りは室内での開催でしたが、お菓子釣り、すいか割り、的当て、ジュースつかみをし、最後はみんなで順番に和太鼓を叩いて音頭を取りながら、盆踊りを踊りました。お腹に「ドンッ」と響く和太鼓を叩くと、みんなとても良い笑顔でした。

「今月のヘルパーレシピ」



『かぼちゃとなすの焼き浸し』



【材料】(4人分)

- なす・・・3本
- かぼちゃ・・・1/4個
- めんつゆ・・・300cc (2倍に薄めた)
- 砂糖・・・小さじ1
- 酢・・・小さじ1
- 鰹節・・・適量
- 揚げ油・・・適量

【作り方】

- ① なすは食べやすい大きさに切り、かぼちゃは5ミリ幅に切る。
- ② フライパンに油を熱し、なすとかぼちゃを揚げる。串がすつと通れば、油をきり、器に盛る。
- ③ 鍋に2倍に薄めためんつゆと砂糖、酢を入れて煮立て、②にかける。鰹節をかけて出来上がり。

