

ありがとう

29th

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 348 号

まだまだ猛暑が続きそうですが、早くも稲刈りの始まった田んぼでは、とんぼの群れを見かけたり、虫の声が聞こえたりと、秋の気配を感じるようになりました。お盆の台風7号上陸や線状降水帯による被害が記憶に新しいところですが、9月は本格的に台風のシーズンを迎える時期であり、災害についての認識を高めておくことが必要と感じます。

ご存じのとおり9月1日（防災の日）から1週間を防災週間と定められています。この時期に改めて、防災についての確認や話し合いをしておいてはいかがでしょうか。

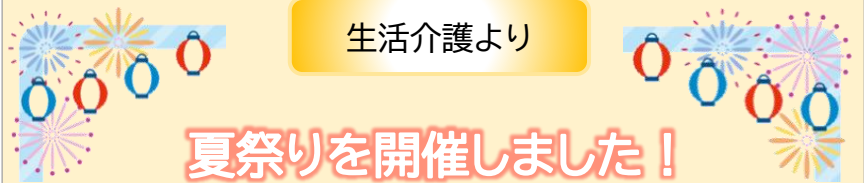


「9月の予定」

- 21日(木) 新克也医師の診察
- 25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



夏祭りを開催しました！

今年の夏祭りのテーマは～みんなで作る夏祭り～です。7月某日、皆さんに集まっていただき、夏祭りでやってみたい事を話し合ってもらいました。「たこ焼きが食べたいです」「スイカ割りが見たい！」「炭坑節や盆踊りをみんなで踊ったら楽しそう」とたくさんの意見を出していただきました。

かしの木ひろば内に掲示しているポスターに加え、提灯やヨーヨーのつるし飾り、壁面は色塗りや色とりどりのシールで大花火を作ってくれました。室内が賑やかで華やかに生まれ変わり、夏まつりの雰囲気になりました。



夏祭り当日！朝からワクワクされた様子の皆さん。甚平や浴衣を着て普段とは違った雰囲気です。美味しいたこ焼きや楽しいお菓子釣り。白鳳高校、岡波看護学校の実習生・ボランティアさんにもお手伝い頂き楽しい時間を過ごす事が出来ました。

「楽しかった！」「浴衣キレイやった」「美味しかった！」と皆さんの素敵な笑顔であふれた夏祭りになりました。



「今月のヘルパーレシピ」



『さつまいもと豚肉の マヨネーズソース』



【材料】(1人分)

- ・さつまいも・・・1/2本(100g)
- ・豚薄切り肉・・・80g
- ・水・・・150ml
- ・鶏がらスープの素・・・小さじ1/2(顆粒)

調味料

- ・マヨネーズ・・・大さじ1/2
- ・酒・・・大さじ1/2
- ・からし・・・小さじ1/4



【作り方】

- ① さつまいもは2cm幅に短冊切りにする。豚肉は3cm幅に切る。
- ② 鍋に水、鶏がらスープの素、①を入れ、さつまいもがやわらかくなるまで4～5分ほど煮る。
- ③ 調味料を混ぜ合わせてソースを作る。②を器に盛り、ソースをかけてできあがり。

