



水仙 第38号

発行/社会福祉法人 加賀福祉会
やわらぎ太子の家 かが
ホームページ <http://www.yawaragi.ne.jp>
メールアドレス taishinoie@air.ocn.ne.jp

9月の取り組みから



秋の味覚 栗拾い

秋晴れの穏やかな日に
ドライブを兼ねて橋立方面に行ってきました
山の木はもう秋色に染まり
芝栗が大きく実っていました
涼しい秋風のなか
時間を忘れて拾っていました



柿の葉寿司づくり



利用者様のリクエストで
『柿の葉寿司』を作りました
100枚程の柿の葉の下準備を
利用者様と一緒に
「昔はよく作ったね～」と
慣れた手つきで1枚1枚葉っぱを拭く姿は
とても頼もしかったです
出来上がったお寿司はその日の昼食に…
ちょっと食べすぎかな？と
お腹をなでている方もいらっしゃいましたね



芸術祭に向けて



敬老の集い

やわらぎで『敬老会』があり
太子の家かがの利用者様も参加しました
ボランティアさんによるギター演奏に
合わせて昔懐かしい曲を次々と合唱しました
歌の好きな方はマイク片手に
笑顔いっぱい歌い
ちょっと恥ずかしがりの方は口ずさみながら
秋の一日穏やかな時間を過ごしました



10月の行事予定

- 運動会 ●ウォーキング
- ピクニック ●クッキング
- 創作活動 ●茶話会 …など



いよいよ芸術の秋ですね
やわらぎでも恒例になった『芸術祭』が
近づいてきました
今年も太子の家かがの利用者さん達で
少しずつ制作がすすんでいます
普段あまり使わないハサミやマジック・のりを
使い、切ったり丸めたり…
「できるかなあ～」 「うまく切れるかなあ～」という
不安げな声も、いざ作業が始まると
どこかへ吹き飛ばしてしまうようです
仕上がりを想像しながらコツコツと！
完成が待ち遠しいですね

とある日の 太子の家かが ランチメニュー③

太子の家かがの
バラエティー豊かな食卓風景第3弾です
季節が移りほっこりとするメニューが多くなってきました
じっくり煮込んだものが美味しい季節の到来ですね



チーズ入り 茶碗蒸し

定番の茶碗蒸しも
ちよっとの工夫で
このおいしさ★
コクがでます
発酵食品は腸の調子を
整えてくれます



イカめし

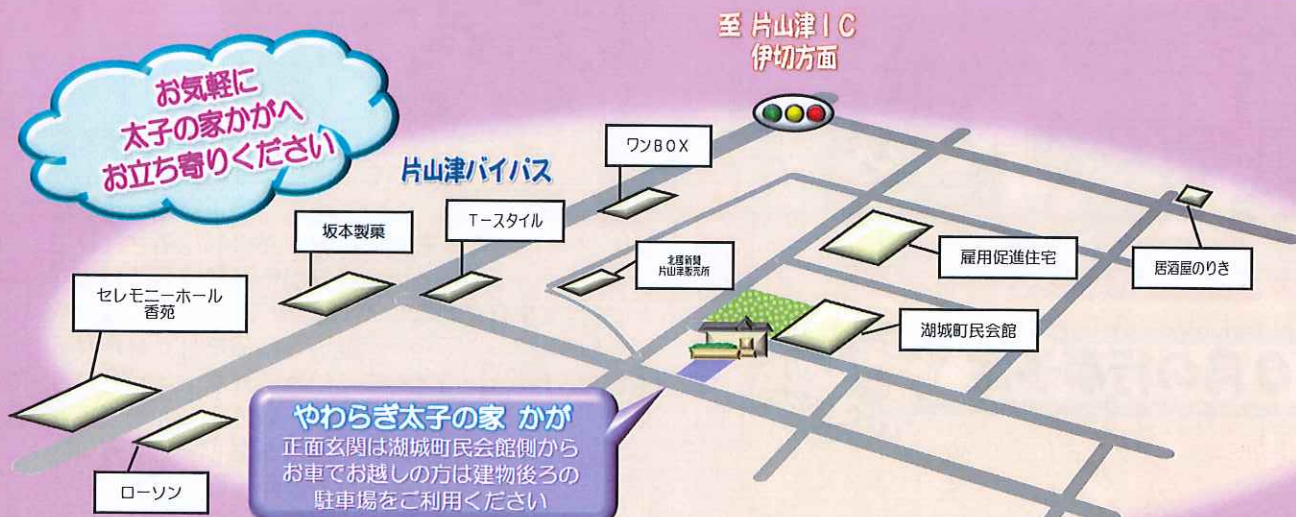
煮込んでも硬くならない
ように赤イカを選び
作ってみました
もち米は詰めすぎに注意！
イカにはタウリンが豊富で
疲労回復効果があります



サンマの塩焼き

秋といえば
やっぱり“サンマ”ですね
旬のものを食べると
長生きできるとか…
青魚は栄養満点です！

お気軽に
太子の家かがへ
お立ち寄りください



やわらぎ太子の家 かが

正面玄関は湖城町民会館側から
お車でお越しの方は建物後ろの
駐車場をご利用ください