

～ようこそ
ようこそ～
-シルバー倉吉の-コマ紹介-

1月の予定

は は き
波々伎

令和4年度 施設理念
お一人おひとりを大切に、
その人らしい生活を支援します。
施設方針
(1)利用者がいつまでも自立した日常生活が送れるよう支援します。
(2)利用者の願いを尊重し、尊厳ある暮らしを提供します。
(3)地域と協力・連携を図り、地域貢献に取り組みます。
(4)職員の活気が感じられる職場を目指します。



互角の勝負になりました

- 1日 ㊦元日
正月行事
- 4日 誕生会
初詣行事
- 5日 新型コロナワクチン接種（5回目）
- 9日 ㊦成人の日
美容の日
- 10日 上井保育園体操交流
- 11日 お花クラブ
- 12日 精神科往診
- 16日 初釜行事
- 17日 上井保育園体操交流
- 18日 カレンダー教室
- 19日 寿司の日
新型コロナワクチン接種（5回目）
- 23日 美容の日
- 25日 栄養相談日
- 26日 精神科往診
- 30日 書道クラブ

※感染症予防の対応により予定が変更になる場合もあります。ご了承いただきたく存じます。



上井保育園へ贈りました

施設内で行われる行事は、できるだけ実施していきたく思います。

新年明けまして
おめでとうございませす

謹んで新春のお喜びを申し上げます。
旧年中は、シルバー倉吉の運営に対してご理解、ご協力を賜り誠にありがとうございます。

昨年12月から、新型コロナ第8波の影響を受け、皆様には面会、外出の制限など、感染拡大防止にご協力をいただき、心より感謝申し上げます。

さて、今年の干支は卯（うさぎ）になります、うさぎは飛躍や向上と言われ景気が上向きになりやすいイメージとのことです。職員一丸となりサービスの質の向上、ご利用者満足の向上、地域貢献を目指し邁進して参ります。

本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

令和五年元日
管理者 伊藤 幸司

今月号のご案内
★新年のご挨拶
★押し寿司作り
★クリスマスプレゼント
★サンドイッチが食べたいわ
★素敵なクリスマスになりました
★今月の予定
★ようこそようこそ
★編集後記

編集発行
社会福祉法人 敬仁会 養護老人ホーム シルバー倉吉
〒682-0018
鳥取県倉吉市福庭町2丁目145
TEL (0858) 26-0821
FAX (0858) 26-0822
E-mail silver@med-wel.jp
URL https://www.med-wel.jp/silver/
QUALITY ASSURANCE JIC REGISTERED ORGANIZATION No.3150-ISO 9001 JAB MS CM002

編集後記
明けましておめでとうございます。我が家は毎年12/30にお餅つきをします。子供たちもお餅を丸めたり、丸めたお餅を並べたりとお手伝いをしてくれました。鳥取は小豆のお雑煮が主流ですが、皆さまはどうやって食べられますか？おいしいお餅で今年も元気にスタート出来ました。本年もよろしくお願いいたします。 山本

ちょっと宿泊、どうですか？
シルバー倉吉では、生活管理指導短期宿泊事業（ショートステイ：定員4名）のサービスを受けています。介護度がなくても利用可能です。ご利用のお問い合わせは、**居住地の市町村**へお願いいたします。

お困りごとはありませんか？
シルバー倉吉では、「**高齢者に関するお困り事相談**」を受け付けております。一人で悩まずに、まずはお気軽に相談をしてみてください。相談受付担当：本間、山下

掲載されている写真につきましては、ご本人様の了解を頂いております。

子どもたちからクリスマスプレゼント🎁



上井保育園より、可愛いクリスマスの飾りが届きました。

さっそく見に来られた方は、「かわいいなあ」「ありがとう」と繰り返され、「夢に出てきそうだわ」と感動された様子で眺めておられました。



サンドイッチが食べたいわ🎄👶

12月23日の昼食はクリスマスの行事食です♪

「クリスマスはサンドイッチとシャンパンがいわ」というリクエストに応え、おいしいフルーツサンドのレシピを厳選。（お酒は提供できないため、代わりにシャンメリーです！）

皆さんに大好評で、お腹いっぱい大満足な様子でした。

唐揚げも人気のメニューで、外側サクサク、中はジューシー。

「今日のから揚げは特に美味しかった！」と嬉しい声も聞かれました。



ミックスサンド、じゃがいもスープ、鶏の唐揚げ、温野菜のごまドレサラダ、シャンメリー、デザート

素敵なクリスマスになりました♪



(集中・・・！)



メリークリスマス！



ステキな作品ですね👍



キレイに作りたいわ



子どもの時以来だなあ



自分で作るのも楽しいよ



一緒に飾りましょ♪

押し寿司作り

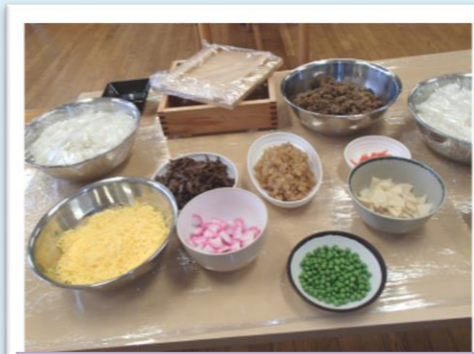
12月の寿司の日は、ご利用者に参加していただき『押し寿司』を作りました。

酢飯を型の隅まできっちりと詰め、具材を順番に隙間なく並べます。最後にギュッと押しつけて切り分けたら完成！ボリュームのある華やか押し寿司ができました(*^-^*)

もっとようけ入れた方がいいかい？



隙間なく詰めるように…



たくさんの具材を用意しました



ていねいに具材を並べていきます



なかなか大変だあで！



全部入るかしら・・・！？



酢飯と具材を重ねていきます



楽しくなってきたよ



最後にギュッと押しして…



型から外したらこんな感じです♪



出来上がり！

おいしい押し寿司ができました！

