

節分

今年は南南東から福が来る



糸でんわ



2月3日節分の日、グリーンTAOKAでは、入所されているご利用者様と通所リハビリのご利用者様に、昼食に恵方巻きを食べた後、皆様で豆まきを行い、節分行事を楽しんで頂きました。職員が扮するお福さん（左下写真）と赤鬼が登場すると、「うわっ」と

驚かれたり「あれ誰がしょんかになー」と笑ったり、皆さまそれぞれの反応をされていました。

暴れる鬼に対して、事前に職員と一緒に作って頂いたお花紙の豆を「鬼は外、福は内」と一生懸命ぶつけて無事に鬼退治も出来ました。その後、改心した鬼（笑）と一緒に

【発行】
リハビリセンター
グリーンTAOKA
広報委員会
徳島市川内町
北原31-3
088-678-5555



第326号

February
2



「豆まき」「鬼のパンツ」を歌い、記念撮影までして（笑）ご利用者様に楽しんで頂きました。
ちなみに、余談になりますが、いつも恵方に向いて巻き寿司一本を丸かじりしていくても、途中で喋つてしまい、福が逃げていく私です（笑）
今年の恵方は南南東でしたが、皆さんは最後まで静かに願い事をしながら食べられましたか？

グリーンTAOKAでは、季節の行事を通して、皆様が一年間楽しく



お元気で過ごせるように努めています。
(通所リハビリ 熊谷義智子)



立春を前に、まだ寒さの厳しい季節ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。2月3日の節分には、無病息災を願い、季節の変わり目を元気に迎えるための行事食をご用意しました。巻き寿司には、かんぴょう、ほうれん草、高野豆腐、かにかま、卵焼き、人参を彩りよく巻き込みました。恵みを向いて静かにいただく風習もありますが、皆さまの安全を第一に、食べやすい大きさに切って提供しています。また、海苔巻きが食べにくい方には、酢飯の風味をそのまま味わえる酢飯粥をご用意し、皆さまが安心して行事食を楽しめるよう配慮しました。温かい茶わん蒸しには鶏肉、赤板、三つ葉を入れ、ほと心がほどけるようなやさしい味に仕上



行事食

げました。副菜には春の訪れを感じる菜の花のおひたしを添え、節分では大豆の香ばしさと野菜の旨味を楽しんでいただきました。大豆には「魔を滅する」という意味があり、昔から健康を願う食材として親しまれています。これからも、季節を感じられる行事食や、皆さまの体調に寄り添った献立づくりに努めますので、温かくしてお過ごしください。

(管理栄養士 竹野有希子)



通所だより

重く低い冬雲から、時折顔を出しますが、窓越しには暖かいけれど、外を吹く風はまだまだ冷たい季節ですね。そんな中、通所リハビリでは、心も身体も温まるうど、皆さまで「おしおこ」作りをしていただきました。



職員も加わり、「うーんまだちょい」「よしいける」と絶妙な塩梅で仕上げ、皆で完成までの過程を楽しみながら作ることができました。おやつに食べている時にも、「最高やな」「うまい」「からだが温まる」「また作ろうな」と喜びの声が聞こえてきて、ご利用者様のみならず、職員の心もポカポカになりました。

(通所リハビリ 白石美砂子)

施設の予定

- 3月3日(火) 桃の節句
- 3月4日(水) 通所・散髪会
- 3月5日(木) 入所・散髪会
- 3月19日(木) グリーンカフェ
- 3月27日(金) ぱん小屋れもん



材料は、綿ごし豆腐と白玉粉、片栗粉も少し入れてみました。豆腐を入れる事で、植物性のたんぱく質もとれるし、食感もやわらかくなるからオススメです。

女性のご利用者様には、混ぜて、練つて、すくつて、ゆでる作業をお願いして、男性のご利用者様には、あんこの作成を依頼しました。



制作の様子

作品紹介

は職員がサポートしながら制作しました。ブレスレットは、手首を彩るおしゃれなアクセサリーであり、デザインや素材によっては、華やかにもシンプルにも印象を変えることができます。今回制作したものはパールを基調とし、上品な仕上がりになり、制作されたご利用者様も自然と笑顔になられており、満足の様子でした。

(介護部 川田賢志)



完成したブレスレット