

聖ヨゼフの園 デイサービス便り

2020
だいたい令和2年6月1日頃発行
4・5月を合併だ
負けるな日本号
特別養護老人ホーム
聖ヨゼフの園
静岡市駿河区八幡4-6-9
TEL 054-282-1871
メール: joseph@mail.wbs.ne.jp

先月号は新型コロナウイルス感染拡大の騒ぎの中、デイの活動も外出自粛などでお届け出来るネタも少なくなりました。ただ写真も二か月分溜まったので何とか合併号として発行する運びとなりました。現時点では全国の緊急事態宣言が解除されましたが、人の流れが復活するこれからが本当の正念場になるかと思えます。終息が中々見通せませんがまだまだ気を引き締めて皆で頑張っていきましょう。それではどうぞご覧下さい。

遙か昔はこんな感じでマスク作りをしていましたよ。ガーゼやゴム紐が品薄になってとっても大変でした。



↑ガーゼをしっかりと畳んでもらい職員がミシンで縫ってから↓マスクに紐を通します。都合数百枚出来!



写真だけ見たら何作ってるか不明ですが「玉子サンド」らしいです。おボケた所は完成写真が何処にも無い事です。



↓サンドウィッチなんて当然パンの耳が余ります。なので砂糖をまぶして焼いてみました。



ステイデイなので書道は結構やりました。自粛期間中は文化的な活動を今までの数倍やりました。



五月の節句前の作業風景です。非常に細かい作業が続きます。時間はたっぷりあるので近くで見ると凄いです。



今まで以上に色々なおやつ作りをやってきました。作業を分担して人数分均一に作るの結構大変です。



→これは「桜の花入りアン巻き」を作っているところです。人数分の皮を焼くにはこれくらいの量になりますね。トトロになるまで混ぜてもらった生地を焼く時に上手に桜の花を入れて薄く焼いていきます。焼きあがった生地をアンコを巻いて出来上がり。皆で美味しく頂きました。



こんな感じで桜の花が入っています。春らしい色合いで完成。



デザート作成中



まずは大量に玉ねぎ刻み



→今日のカレーセット
サラダ、デザート付き



刻み玉ねぎにしっかり火を通して



好みの量をよそってもらって頂きました カレー粉を入れて味を調えます

皆でお昼ごはん用にカレーを作ってみました。分担して大鍋にたっぷりのカレーが出来上がり、おいしいです。



→一見美味しそうですがジャム用



なので食べても「ん？」って感じですが(笑)



結構な量のイチゴを使ってみました。



←これが完成品です。大き目粒が出来上がり

苺ジャム作りをやってみました。ヘタを取って砂糖をたっぷり混ぜて漬しながらコトコト煮てようやく完成。



デイでソーシャルディスタンスは難しい所ですがそれでも机の配置を変えて色々工夫してみました。



デイ内での活動が続くので身体が鈍らないように日中何度か色々な体操を取り入れて頑張ってきました。



←一人分セットこんな感じ

こちらは本物の花達です。こんな時期なので花位は豪華に使ってみようと色々な種類を揃えてみました。



これとても綺麗ですが、ペーパーフラワーなんです。紙を何枚も重ねてこんな感じにアレンジして出来上がり。



恒例の絵手紙教室です。季節の野菜を色々集めてそれを見ながら皆で真剣に描いていきました。