



# ぽかぽか

# だより



**明けましておめでとうございます。**

## 目次

2, 3階クリスマス会	……2, 3
デイケア レク活動	…… 4
2, 3階調理レク	……… 5
新人紹介	……… 6
編集後記	……… 6

## 1月号(第148号)

発行者 介護老人保健施設 康楽苑  
 〒020-0401 盛岡市手代森9地割64番の2  
 TEL・019(696) 5811 ・ (675) 1211  
 FAX・019(696) 5521  
 発行日 令和3年1月10日



12月  
クリスマス会

12月17日に各階でクリスマス会を開きました。今年はコロナ禍で規模を縮小して、職員が皆様へ楽しめるように催し物とささやかなクリスマスプレゼントを手渡されました。会の最後は甘いおやつを頂きました。皆様とても楽しんでいたのが印象的でした。来年も皆様に喜ばれるようなクリスマス会を行いたいと思いま



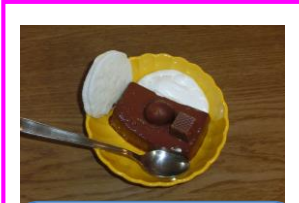
～2階～



とても大きなプレゼント貰いました。



職員と仲良く写真撮影♪



ちょっと豪華なおやつを頂き、皆さんご満悦♪





# 3階



入所者様の皆さんで  
サンタやトナカイの  
帽子を被り、ジャン  
ケン大会を盛り上げ  
ました。



プレゼントを貰い  
喜ばれました。



## Merry Christmas



ちらし寿司を  
食べました♪



サンタの敷き紙が  
いい雰囲気です。





## デイケア

こちらにもジャンケン大会で参加した皆さんにプレゼントを配りました。プレゼントを入れている袋もクリスマスの飾りが付いていて、とても素敵ですね♪



## 干し柿作り



冬が近づいてくる季節に合わせて、デイケアの利用者様と干し柿作りを行いました。皆さんの熟練された技術がとても凄いで



## 調理レク

デイケアの調理レクの様子です。皆さんと一緒に作る物はとても美味しいですよ。大変喜ばれていました。







# 調理シク 芋の子汁作り



2階と3階で芋の子汁作りを行いました。入所者の方と一緒に手際よく食材を切りました。最後は職員も交えて美味しく頂きました。

## ～芋の子汁の歴史～

昔から広くさといもづくりが行われていた、岩手県の郷土料理です。秋口から晩秋にかけて旬を迎えるさといもを、地場産の根菜や肉などと一緒に煮込んで作ります。鶏肉と醤油で味付けをしたり、地域によって豚肉と味噌で味付けする所もあります。

## ～2階の調理風景～



## ～3階の調理風景～

2人で協力して作業中



完成しました♪



昼食の様子～お寿司～



昼食にお寿司が出ました♪当苑ではこの他にも麺類や洋食など種類豊富な食事を専門のスタッフが作ってくれています。入所者の皆さんに喜ばれていますよ。



美味しそうなお寿司です。

美味いよ♪



## ～新入職員のご紹介～



名前 藤原 彩加さん 療法科

(ふじわら あやか)

趣味 ドライブ

一言 ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、ご指導よろしくお願い致します。

皆さん宜しくお願いします！！

## 感染症対策

新型コロナウイルス感染症に対して、当苑では様々な感染症対策を行っています。現在行われている感染対策の一部をご紹介します。



入口でAI検温器による検温で発熱者の確認を行っています。



個室ブースを設置してタブレット（Skype）による非接触面会を実施しています。



定期的にスタッフも感染対策の勉強会を行なっています。

## 主な行事予定 1月～4月

1月 水木団子作り

2月 節分

4月 花見会

※感染症対策により行事の中止または変更がある場合がございます。

## 編集後記

明けましておめでとうございます。去年はコロナ禍で例年と違う生活となりましたが、今年はよりよい年になりますようお願いしています。面会ができない状況が続き、ご家族様にもご迷惑をお掛けしていますがより一層広報誌で入所者様の様子をお届けできますよう努力していきます。今年度も宜しくお願い致します。（T.K）