

書道教室

お題

「紅葉」



【日本習字】の師範免許を持つ職員が、Sさんに秋の言葉をいくつか提案し、「紅葉」を選択されました。まずは、筆と一緒に持つて置きだけし、次に筆の向きを声掛けや手でなぞって誘導していきました。一枚目はバランスが悪く、Sさんも「こんなん無理や！ 難しい」と仰られていましたが、職員が「出来る！」と励まし、再挑戦！ 三枚目には納得がいく作品が出来上りました。そして、最後は小筆で名前を書いて、台紙を付けなければ完成です。Sさんに難しかった点をお聞きすると、「紅」も「葉」もバランスが難しいわ」と。しかし、出来上がった作品に「わあ、いい感じやな。秋やな」と仰られ、とても喜ばれています。

その後は、カバンに入れさせて頂きましたが、帰る直前まで「作品見せて！」と気になる様子でした。

これから秋は益々深まって参ります。『紅葉』以外の作品も楽しみに待っていますね！

デイだより

あいハート須磨
デイサービス
編集者：
堀下 淳子
令和3年10月
発行
No. 83

花歳時記「薔薇」

樂でのし関し表れ麗労わでモリ細麗華と花しすフス次んやた情るねしーチ重かねやな歳み。ク一回でおーはねたとG一ねいーかる時に皆口ちは下部ことー季甲苦さフてバとなー記！さウやーさ屋ちてと節斐笑んを立！大薔薔シんーんかいにらも仰にもいー作体ツ好薇薇りーをー口ね飾の満ら関あ！やつ感が評のーど作とウ♥っ薔足れ係ってやての多！花美第うるーイーて薇氣、なてもこいあく、かしはーくぞ予月ン 楽もでそくーしくる玄の飾綺苦いの貼し、綺お定夜



つまみストラップ 「もみじ」



今回、つまみ細工が初登場！一般的なつまみ細工とは違い、手で折って形を整えるだけで作る事が出来ます。特殊加工素材を使用しているので、形をそのままキープする事が出来る分厚みがあり、皆さん「固い」「葉の形にならない」と悪戦苦闘！その為職員と力を合わせて作りました。出来上がると、Gさん「シンプルやけど綺麗やね」と。ちらりめん布の質感やつまみの立体感が本格的なので大満足の仕上がりとなりました。

来年は、第二弾となる『紅白梅』に挑戦したいと思っています。興味がある方は是非、参加して下さいね♪



敬老日

9月20日（月）は『敬老の日』です。この日は、多年にわたり社会につくしてきたお年寄りを敬愛し、長寿をお祝いします。

あいハート須磨では、お膳をご用意。ご馳走を見て、Mさん「美味しかったよ」と。Gさん「お寿司も鮭の味も良かった！今日は敬老の日だから鮭がのっているんやろう」と、普段よりも会話が弾み、食も進みました。また、来年の『敬老の日』もお祝いさせて下さいね！



おしながき
散らし寿司
豆腐と茄子の揚げ出し
ほうれん草の菊花和え
赤出汁
温州ミカンゼリー

秋の味覚

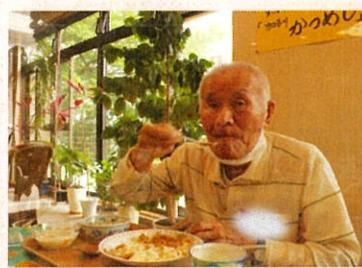
9月の旬食メニューを一部ご紹介！旬の食材はその食材にとって一番良い環境下で育ったもので、栄養価が高く美味しいになります。来月も『秋ご飯』を食べて、冬に向けて体調を整えていきましょう！

できたて食堂 『加古川かつめし』

9月13日（月）は【できたて食堂】。今月のメニューは『加古川かつめし』です。兵庫県加古川市の郷土料理でご当地グルメになります。洋皿に盛ったご飯の上にビフカツをのせ、ドミグラス風のたれをかけてゆでたキャベツを添えた料理です。

Tさん「美味しい！カツが凄く美味しいね」、Gさん「熱々で肉がやわらかくて美味しい！ソースも美味しいね」と。中には初めて、加古川かつめしを食した方もいらっしゃいましたが、皆さん絶賛していました。

次回のできたて食堂もどうぞお楽しみに！



栗ご飯



きのこの炊き込みご飯

【10月の予定】

●できたて食堂『長田名物ぼっかけうどん』



イメージ画像

12日（火）

神戸市長田区発祥の『ぼっかけうどん』は、牛すじ肉とこんにゃくを出汁で煮込んだ“ぼっかけ”を、ねぎ等と一緒にうどんにのせた料理です。どうぞ、ご賞味下さい！

●お誕生日会

25日（月）～31日（日）