

ありがとう

30th

皆様と共に

社会福祉法人伊賀市社会事業協会

ときめきニュース

かしの木ひろば



第 358 号

節句とは、平安時代から続いた日本の暦の一つで、季節が移り変わる日とされ、「七夕」もその一つです。「七夕」は、古来からの神事「棚機（たなばた）」と中国の織姫彦星の伝説などが融合したものとされています。旧暦では、「七夕」は、秋の入り口になりますが、現代の7月7日は、梅雨の真っ最中になることが多いようです。今年の梅雨入りは例年より遅くなりましたが、7月7日は梅雨空が晴れて、星空が観られるといいですね。

生活介護より

「ありがとう30周年！」



かしの木ひろばは、平成6年の開園以来おかげさまで30周年を迎えることができました。去る6月15日には記念行事を開催させて頂き、ご利用者やボランティアの皆さんなど、多くの方々に祝福していただきました。30年の思い出が詰まったスライドショー上映では、懐かしい顔や、若い頃の姿が画面いっぱいに映し出され、照れ笑いが会場に溢れていました。

メインイベントのKLG(小池さん、水谷さん)コンサートも大盛況！終始小池さんの絶妙なトークと、澄んだ伸びやかな歌声に会場全体が引き込まれ、とても素敵なコンサートになりました。

多くの懐かしい方々もご出席くださり、思い出話に花を咲かせておられる様子を拝見していると、改めて人と人との温い繋がりが感じられ、多くの方々の支えのおかげで、30周年を迎えることができたのだと実感しました。

今後もかしの木ひろば職員一同はご利用者に寄り添い、信頼して頂けるケアを心掛けていきますので、変わらぬご支援ご協力をお願い申し上げます。



「7月の予定」



25日(木) 音楽療法 ♪ 藤森裕子先生
♪ 前田美佐先生

31日(水) 避難訓練
※伊賀白鳳高校、岡波看護専門学校実習 随時

「今月のヘルパーレシピ」

『豚肉とズッキーニのチヂミ』

■材料 (1人分)

- ズッキーニ…1/2 (90g)
- 豚薄切り肉…50g
- 卵……………1個



- A 小麦粉…大さじ2
- 塩・こしょう…各少々
- ごま油…小さじ1
- ポン酢しょう油…大さじ1/2

■作り方

- ズッキーニはへたを切り、千切りにする。豚肉は細切りにする。
- ボウルに卵を割りほぐし、Aを加えて混ぜ合わせる。1を加えてさらに混ぜ合わせる。
- フライパンにごま油を中火で熱し、2を流し入れ、平らに広げる。
- 中火から弱火で5分焼き、裏返してふたをし5分焼く。食べやすく切り、ポン酢しょう油を添える。

※あればピザ用チーズ(20g)を加えて焼くと、コクが増す。

※豚薄切り肉は、豚ひき肉やツナ缶(水煮)に代えても可。