

友 和

NO. 489

発行日 平成29年12月 1日

発行所 社会福祉法人 友和の里

〒738-0203 広島県廿日市市友田 218-38

tel 0829-74-2157 fax 0829-74-2154

発行者 施設長 川本 靖

平成29年度 友和の里まつり

平成29年度 友和の里まつりを11月12日（日）に開催いたしました。

今年は天候にも恵まれた為、例年以上の来客もあり大盛況のまつりとなりました。

万勝太鼓さんと友和の里ミュージッククラブによる北島三郎の「祭り」でオープニングを盛り上げて頂きました。

今年度から一層まつり気分を味わっていただく為、食のバザーチケットを無くし屋台で直接、皆さんが食べたいものを買って頂くことにしました。また、地域の方々に食や遊休品のバザーのご協力を頂き、皆さん出来たての食事にとっても満足したとの意見を多く聞けて良かったです。

多くの方々にご協力を頂き誠にありがとうございました。

永中 崇裕



はつようまつり

11月11日（土）、はつようまつりで陶芸班・手芸班・創作班の商品を出展させていただきました。「毎年、友和の里の干支を買うんよ。」「このたわし使いやすくていいよね。」など、色々なお客様に声をかけて頂き、また、友和の里の事をたくさん知っていただく事が出来ました。



当日は風が強くて冷え込む寒さでしたが、皆様の温かい言葉に励まされ、心はポカポカの一日となりました。

畑本 亜由美



陶芸班

多くの方から干支の注文を頂き、毎日大急ぎで干支作りを行っています。地域販売も始まりますので、あいさつや販売の練習も進めていきたいと思っています。

園芸療育班

手先の器用な山田さん。最初は作業棟に移動するのも拒否されていましたが、最近が一番乗りされる姿もよくお見掛けします♪これからもメンバーのみなさんと楽しくゴム作業しましょうね。



創作班

11月16日に玉ねぎの苗を植えました。また来年収穫しましたら、ご購入をよろしくお願い致します。

手芸班

友和まつりでは、沢山のお買い上げありがとうございました。



貝通し班

12月に入り益々冷え込んできましたので、貝通し棟では暖房を点けて環境を整えながら作業に取り組んで行きます。

芋掘り

春に苗を植え付けした神鳥評議委員の畑で、10月27日にさつま芋の収穫をさせて頂きました。

沢山のさつま芋を皆でどんどんと抜いて収穫しました。森岡元支援員さんもお手伝いに駆けつけて下さり、嬉しい再会もありました。



かめのこクラブ外出

10月31日（火）に広島県立美術館で行われていた「あいサポート展」入選作品の鑑賞外出をしました。この度は、初めての造形作品を「友和の里子ちゃんと愛犬マル」と銘名し出展しました。陶芸班の作品や各施設の方々の作品がある中、フロア中央に展示して頂き、鑑賞するには最適な場所でした。



見学後は、隣接する「縮景園」を散策。その後「ゾーナ イタリア イン・チェントロ」で、ランチコースの昼食をとりました。晴天に恵まれ、利用者の皆さんも満足な様子の1日でした。

井場 孝行

クッキングクラブ・はあとめいとクラブ合同調理実習



11月21日に2班合同で、「燻製」の調理実習を行いました。

皆さん燻製に興味津々の様子で昼食後にも関わらず、よく召しあがっていらっしゃいました。

川久保 貴子

入所部より

11月の夕食会では地元のお好み焼き屋さんのお好み焼きを召し上がって頂きました。

皆さん焼きたてのお好み焼きを「美味しい!!」と言って食べておられました。

今後の夕食会も皆さんに喜んで頂けるメニューを提案していきます。

永中 崇裕



ワクワク通信

11月18日(土)の開所日は、友和の里まつりにご協力頂いたボランティアの方や協力団体の方に、お礼状カードを作成しました。

利用者さんにお礼の言葉を書いて頂き個性ある絵などいろいろ描いてもらい、それを使用してお礼状カードが完成しました。



木村信広

ハロウィン

今年の友和のハロウィンは、みんなの大好きなカレーにかぼちゃを入れてみました♪かぼちゃの味をしっかりと楽しんでいただけるよう、ペースト状にしたものをカレーと煮込み、蒸したものをトッピングに使いました。かぼちゃの甘味と、カレーの味がしっかりマッチしおいしいカレーになりました。

今回はハロウィン柄のかわいい折り紙で箸袋を作りました。また、カードもかわいらしいおばけのフレームで給食を飾りました。



山田 蓉子

行事食



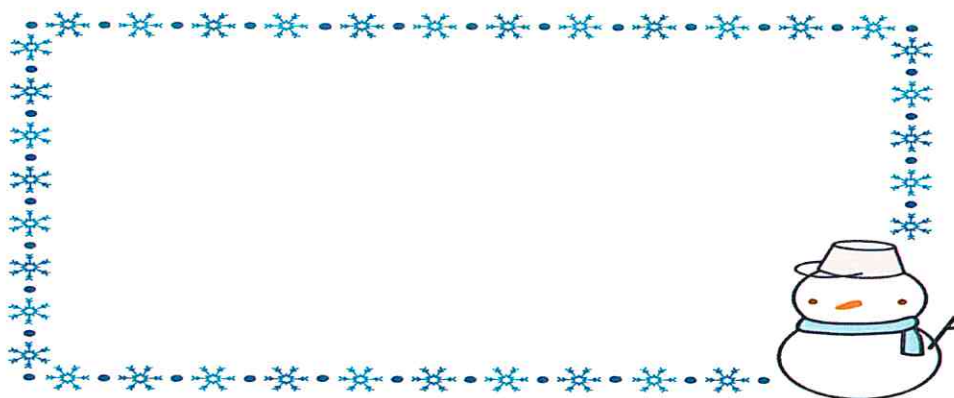
「ひろしま給食 100 万食プロジェクト」の一環で、廿日市市の食材を取り入れた、廿日市ならではのメニューと組み合わせた献立が並びました。

『お宝柑けんピラフ』は、廿日市市で育てられた食べ物（お宝）が入ったピラフ。『Cスープ』は県内給食統一メニューの一つ。デザートとして、友和オリジナル『さつま芋クッキー』を作りました。これは先日利用者のみなさんが芋掘りしてきた芋で作りました。ばっちり地産地消になっています♪

この取り組みは、県民みんなで広島ならではの給食メニューを食べることで“食”に関する理解や意識を高めるためでもあります。先月の給食と同じように、ホームページにレシピが載っているので、ぜひご家庭でも作ってみてください。

山田 蓉子





12 月 行 事 予 定

1 (金)	管理者会議	17 (日)	
2 (土)		18 (月)	
3 (日)		19 (火)	
4 (月)		20 (水)	
5 (火)		21 (木)	
6 (水)		22 (金)	
7 (木)		23 (土)	天皇誕生日
8 (金)	通所部・入所部会議	24 (日)	
9 (土)	施設内研修	25 (月)	評議員会
10 (日)		26 (火)	
11 (月)	理事会	27 (水)	
12 (火)		28 (木)	大掃除
13 (水)	衛生健康管理会議	29 (金)	冬季休所
14 (木)		30 (土)	
15 (金)		31 (日)	
16 (土)	開所日		

1 月 1 日(月)元旦

2 日(火)冬季休所

3 日(水)冬季休所

4 日(木)管理者会議

5 日(金)成人の祝い・新年会

8 日(月)成人の日

10 日(水)理事懇談会

12 日(金)通所部・入所部会議

16 日(火)安全対策会議

18 日(木)権利擁護会議

20 日(土)開所日(とんど)

24 日(水)健康管理会議

31 日(水)ホームページ会議

の予定です

12月行事予定

1	金	ごはん・スープ・白身魚のカレー焼き・炒め物・ヨーグルト
2	土	
3	日	
4	月	ごはん・味噌汁・牛肉と舞茸の甘辛煮・酢の物・果物
5	火	ごはん・スープ・鶏のパン粉焼き・サラダ・果物
6	水	ごはん・味噌汁・鮭の風味焼き・和え物・果物
7	木	パン・ポークビーンズ・サラダ・牛乳
8	金	ごはん・汁物・豆腐ステーキ・和え物・ヨーグルト
9	土	
10	日	
11	月	芋ごはん・味噌汁・鶏のゴマ照り焼き・和え物・果物
12	火	ごはん・豚汁・さわらのシソ焼き・炒め物・ゼリー
13	水	ごはん・スープ・ポークピカタ・サラダ・果物
14	木	ラーメン・ごはん・和え物・牛乳
15	金	ごはん・スープ・白身魚のタルタルフライ・炒め物・ヨーグルト
16	土	高菜丼・汁物・和え物・果物
17	日	
18	月	ごはん・味噌汁・豚肉の生姜焼き・和え物・果物
19	火	ごはん・味噌汁・炒り豆腐・和え物・果物
20	水	ごはん・スープ・サバのカレーパン粉焼き・炒め物・ゼリー
21	木	中華丼・スープ・餃子・牛乳
22	金	★クリスマス献立★
23	土	
24	日	
25	月	ごはん・汁物・鮭の味噌漬焼き・炒め物・ヨーグルト
26	火	ごはん・スープ・ハンバーグ・サラダ・果物
27	水	ごはん・味噌汁・炒り鶏・酢の物・ゼリー
28	木	ハヤシライス・スープ・サラダ・牛乳
29	金	
30	土	
31	日	

やむをえず献立を変更することがあります。あらかじめ御了承ください。