

なんてん

発行元：社会福祉法人 県央福祉会 横浜市中山みどり園

226-0011 横浜市緑区中山町 395-2

Tel 045-931-8611 Fax 045-931-8626

発行責任者 熊井さとみ

2017.2
第119号



みどり園で

忘年会

が開催されました！



2016年12/28(水)、中山みどり園では忘年会を行いました。
第一部では、1年間の皆さんの笑顔写真をまとめた
スライドショーや、各活動室から出し物の発表をしました。

- 活動室1：誰の写真か分かるかな（クイズ）
- 活動室2：ジングルベル（楽器の演奏）
- 活動室3：手のひらを太陽に（合唱）
- 活動室4：できるかな（創作）

～当日はどれも大成功でした！～



第2部は、いつもお手伝いをしてきている
ボランティアさんへプレゼントを渡したり、
ビンゴ大会やホットケーキデコレーション
をしました。
皆で歌った『世界に一つだけの花』も
盛り上がりました。

とっても楽しい会になりました！
皆さん、ありがとうございました！！



活動室報告

【 活動室1 】

活動室1では、1/7(土)にレクリエーションで、お正月遊びの『福笑い』と『かるた』を楽しみました。

『福笑い』では、利用者さん手作りの目や鼻を、おかめやひょつとこの顔に乗せていくと、世界に一つだけの、表情豊かで味わいのある顔が出来上がりました。

白熱したのは、かるたです。

職員も参加しチーム対抗戦を行いました。目当ての札を見つけると、つい興奮して、飛びつくように手を伸ばしてしまい、利用者さんも大笑いでした。

2月は節分、3月はひな祭り…これからも、季節にちなんだ活動を取り入れて、四季を感じたいと思います。(川原慎司)



【 活動室2 】

活動室2では、軽運動の活動で行っている『ボール運び』や『パターゴルフ』、『借り物競争』、『輪投げ』、『大玉転がし』、『トランポリン』に加え、利用者さんのリクエストで新しく『ダーツ』を取り入れました!

どの軽運動も異なった体の使い方をするので、バランス感覚が鍛えられて効果的です。

『ダーツ』自体が初めての方も多く、職員と一緒に went ったり、職員の真似をしながら行っていました。活動に取り入れて2か月近くが経ち、徐々にコツを掴めてきたようです!

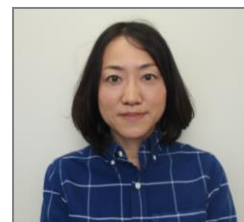
「楽しい!」「ダーツやろうよ」と会話も盛り上がり、前回の得点を超えて喜んでいたり、今では人気の活動です!(柴田龍一)



~新しい職員を紹介します~

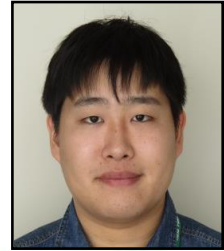
活動室2でお世話になっております、島田清美と申します。利用者の皆様、職員の方々に温かく迎えていただき、楽しく務めております。

以前、介護施設で働いていた経験を活かし、利用者の皆様が安心して、楽しく活動に参加できるよう、お手伝いをさせていただきます。よろしく願い致します。(島田清美)



～職員紹介コーナー～

みどり園職員が思い出の味としてエピソードを紹介します。



私の忘れられない味

メキシコに住んでいた頃、知り合いの家に行くと、よくタコスが振る舞われていました。記憶は少し曖昧ですが、どのタコスも家庭ごとに個性があり美味しかったのを覚えています。

タコスと聞くとサルサソースがかかっているイメージがありますが、どちらかと言えば、それはアメリカ色の強いものです。タコスにはサルサソース以外にもレモンやアボカド、ハラペーニョなど様々なトッピングが用意されており、それを自分で好きなように加えて食べます。シンプルにそのまま食べるのもあります。

決まった組み合わせはありません。食べる際は色んなトッピングを用意して、自分だけのタコスを作って欲しいと思います。
(古谷健郎)



ここでふれいく



クイズ!

2月14日はバレンタインデー！ そこで今回は、チョコレートに関連したクイズです。

問題 I： チョコレートはカカオ豆から作られています。チョコレートを作る時は、まずカカオ豆をすり潰します。チョコレートの素となる、カカオ豆をすり潰したものは何というのでしょうか？

- ① カスタード
- ② ホイップ
- ③ カカオマス
- ④ カカオペースト

問題 II： カカオ豆は、美味しい香りを出すために、産地で発酵させます。木箱で行うのが主流ですが、西アフリカの産地では、変わった物を使います。いったい何に包んで発酵させるのでしょうか？

- ① パナナの皮
- ② 新聞紙
- ③ 服などの布
- ④ 鳥の羽





2月の予定

月	火	水	木	金	土	日
		1	2 	3 園内宿泊→	4 →→	5
6 	7	8	9	10	11 建国記念日	12
13 	14	15	16 	17 園内宿泊→	18 →→	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

~~~~~クイズの正解~~~~~

問題Ⅰの答えは、③のカカオマスです。

カカオ豆の中心部分はココアバターという脂肪分がおよそ 55%含まれているため、すりつぶすとドロドロとした液状になります。これをカカオマスといいます。この「カカオマス」に砂糖や乳製分を加えて出来上がるのが、みなさんお馴染みのチョコレートです！

問題Ⅱの答えは、①のバナナの皮です。

西アフリカなどでは、手に入りやすいバナナの葉で包んで発酵させます。カカオ豆を発酵させることでチョコレート独特のにおりが生まれるのです！バナナの風味はしないみたいですよ。

編集後記

2017年を迎え、みどり園も始まってあっという間に1ヶ月が過ぎました。寒くて冬休みは家で過ごしたという方も多いのではないのでしょうか。早く暖かくなると良いですね。もう少しすると、冬の間に散ってしまった草木がまたいきいきとしますよ！冬は寒くて辛い季節ですが、そんなことを考えていると元気が湧いてきます！今年も元気いっぱい頑張ります！どうぞよろしくお願い致します。(永見早里)

