



おめしなかなかの腕前

元気っぱいの職員と
たくさんボランティアの方々に支えられて、
デイサービスセンタースカイは
毎日、明るく楽しくご利用者様をお迎えしています。(*^_^*)

将棋のボランティアさんは男性利用者様に大好評！
週に1回、来られています♪
最初は1時間弱程度でしたが、将棋好きの利用者様が増え、
棋力も上がり、最近は2時間ほど対局されています。
これから、どんどん参加される方を増やしてって、
ゆくゆくは、『将棋大会の開催』を目指しています！
もちろん職員も、腕にみがきをかけて
利用者様と対局させていただきます!(^^)!



おすすめのお店
RusaRuka 千早店へGO!



甘党の方にピッタリ
男性も入りやすい
お店ですよ!



ヘルパー A.T さん

千早駅から徒歩2分。パンケーキ食べ放題のお店☆
バターとミルクの風味が香る、ほんのり甘くて冷めても
硬くならないフワフワの生地が特徴(*^_^*)♪
何回でも行きたくなるおすすめのお店です!!

■店舗情報■
住所) 福岡県福岡市東区千早 4-22-20
TEL) 092-683-3555 RusaRuka 千早店 検索
営業時間) 9:00 ~ 22:00 ☆西鉄千早駅から徒歩4分
定休日) 不定休 ☆ランチ予算 1,000円 ~ 1,999円



お手軽レシピコーナー

菜の花のみぞれ和え



- 材料(2人分)
◎菜の花 1束
◎カニカマ 1パック
◎大根おろし 大さじ2
(軽く水を切ったもの)
【A】☆酢→大さじ1
☆砂糖→大さじ1
☆和風だし→小さじ1

作り方

- 1 菜の花はさつと茹で好みの大きさに切り、カニカマはほぐしておく。
- 2 【A】をよく混ぜ合わせ、大根おろしと混ぜる。
- 3 ①、②を合わせて軽く混ぜ、皿に盛りつけて出来上がり!

春の訪れを感じさせる菜の花には、
その独特の苦みにデトックス(解毒・浄化)効果があるとされています。
菜の花を食べ、冬の間にため込んだ毒素や老廃物を出し切りましょう♪
写真のように、錦糸卵を加えると更に華やかで春らしくなりますよ(^ε^)

博多工場 管理栄養士監修

入れ替わるならこの人!

気配り、目配り、心配りと
利用者様はもちろん、
職員の事も気づかって下さる
Hさんのように
ふとこの大きな人に
なりたいなあとします。



ヘルパー M.K さん

Beautiful

完結する女のアイテム

～100均の黄色いバインダー～

色んな書類と見分けがつくようにあえて
黄色の花柄にしています!
このバインダーは私がサービス提供責任者として
仕事をしていく上での大切なパートナー的な存在です。
急なヘルパーのスケジュール変更があった時に私を助けて
くれています!
覚えた事を忘れないように裏表紙は付箋のメモでぎっしりです。



主任 N.O さん

花柄
かわいいでしょ～
(*^_^*)

おススメ紹介リレー

休日は趣味の『海釣り』を楽しんで、ストレス発散!
魚が釣れる時も釣れない時も楽しいですよ!!月に1回は行っています。
大物が釣れた時は最高の気分で、イライラも吹き飛びます。
1匹も釣れなくても、アルミボットで淹れたコーヒーと大海原に癒されます。



ヘルパー H.T さん

透きとおった海中に見える小魚の群れや、光が反射
してキラキラ光る苔むした岩場、フジツボの群生や
水平線からゆっくり上ってくる朝日、日常では見る事
の無い自然の姿は心を穏やかにし、明日も頑張ろう
という気持ちにさせてくれます。

次のバトンは〇〇〇〇のあの人!→



ボーリング大会開催しました!

先日、福弘会グループ職員対抗ボーリング大会を開催致しました。
同じ職場ではない方同士とも、交流していただくきっかけになればと毎年開催しています。

初めて顔を合わせる方や、以前から顔は知っていたけれど...
話したことはなかった方などいろいろでしたが、チーム分け後ゲームが
始まれば、一致団結!!みぞ掃除をしてしまった方を励まし合ったり、
ストライクの連発を称えたり。笑顔でハイタッチし合えば、いつも一緒の
職場で働いている仲間同士のような和気あいあいの大会になりました♪

やったあ!
ストライクでした♪

グループ全体の
チームワーク向上にもなりました!!

いきいき健康コラム

食中毒について...

もうすぐ高温多湿の季節がやってきます。この時期に注意すべきは食中毒です。
今月のコラムは食中毒についてお話しします

- <種類> 細菌性食中毒: O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌
ウイルス性: ノロウイルス、ロタウイルス、肝炎ウイルス
自然毒性: きのこと、トリカブト、ふぐ、貝など
<症状> 下痢、嘔吐、腹痛、発熱により脱水症状を起こし、子供と
高齢者は重症化しやすい。

<潜伏期間> 数時間～5時間

- 1.つけない
→清潔: 手洗い、調理器具を洗う。
- 2.増やさない
→迅速: 購入後は冷蔵・冷凍庫で保存し、調理後すぐに食べる。
- 3.やっつける
→加熱: 特に肉は中までしっかり火を通す。まな板、布巾、調理
器具は熱湯か塩素系(ハイター)で消毒する。
※上記のセルフケアを念入りに行って食中毒を乗り切りましょう!

南折立病院 看護師監修



diary

ヴァン・ドール ☆先月の活動☆

ドミニク・ガロウ
Dominique gallois 特別テイスティング&ブチセミナー

今回、初来日を実現したことにより、長期熟成のポテンシャルを兼ね
備えた力強く、果実味の豊かなドミニク・ガロウのワインを感じ取って
頂きたくセミナーを開催致しました。



参加された方々も、最初は緊張気味
でしたがドミニクさんの気さくな人柄
と味わい深いワインに触れて興味を持ってご質問をされていました。



今後もこのようなセミナーを通して『ワイン』と『人』の縁を
つなげていけたらと思います。

★「ドメーヌ ドミニク・ガロウ」は、
現在4代目のドミニク・ガロウが当主を務めるワイナリー。
ブルゴーニュ地方には、44の村の名前を冠とするワインがあり、
その中の一つである「ジュヴレ・シャンペルトン」村産のものです。

diary

ワイン事業部 Y.M