



## お部屋での面会が 出来るようになりました。

5月8日から面会方法が変わりました。  
一部、マスク着用や飲食の禁止などの約束事がありますが、お部屋やお外での面会が自由となります。  
毎日、9:00～17:30の面会時間となっております。皆様のお越しをお待ちしております。



面会をされたご家族からのお声・・・

- \*お部屋の片付けが出来たり、足りないものが分かりました。介護職員から日頃の様子を聞くことが出来てよかったです。
- \*施設の雰囲気がよくわかりました。入居して間もないのですが、元気にしている事が分かりました。
- \*2年ぶりにお部屋に入りました。普段の生活がよくわかりました。



\*入居時以来、初めてお部屋に入れました。居室に写真を沢山飾ってもらっていて嬉しかったです。  
温かい空間で生活していたので安心しました。

など、久ぶりの面会に皆さん、喜んでいらっしゃいました。



## ひまわり 港南台 職員紹介



今回は「営繕・清掃」係をご紹介します。  
営繕係は、運転手も兼ねています。施設内の設備などの修理や畑作業やひまわりも育てています。清掃係は、主に共有スペースの清掃や草むしり、窓ふきなどを行っています。  
皆さんが気持ちよく利用できるように、頑張ります!



# ひまわり 便り



令和5年5月号



3月13日よりマスク着用は「個人の判断」が基本となりましたが、高齢者施設ではマスクの着用が引き続き推奨されており、当施設では職員にはマスクの着用を義務付け、引き続き感染対策に努めております。ご家族様にも面会時にマスクの着用等をお願いしており、皆様のご協力に感謝しております。  
5月8日に新型コロナウイルスの感染症法上の位置づけが2類相当から季節性インフルエンザと同レベルの5類に変更され、「新しい生活様式」が抜本的に改められました。5月8日以降、当施設では面会方法を見直し、一部制限はあるものの、居室での面会を可能といたしました。令和2年2月に面会を制限してから、ご入居者・ご家族の皆様長い間、大変、ご迷惑をお掛けいたしました。新型コロナウイルスの感染症が完全に収束しない中ですが、当施設も開設5年目を迎えることが出来ました。皆様のご理解・ご協力に深く感謝申し上げます。  
これからもご利用者、ご家族の皆様から信頼される施設を目指し、職員一同努めて参りますので、どうぞ、よろしくお願いいたします。



ひまわり 港南台  
施設長 高田 修嗣

### 栄養部からの お知らせ

Vol.06  
2023年4月号

今月の郷土料理は4月23日(日)昼食時です!

- 今回は茨城県の郷土料理♪  
～献立～  
・ごはん  
・パイタ焼き  
・南瓜のいとこ煮  
・漬物汁  
・すまし汁



**パイタ焼き**  
サンマのイシを焼いて塩焼きにしたのがパイタ焼きです。パイタは、竹藪で採れる竹の子の一種で、竹の子の皮を剥いて、塩で煮たものをパイタと呼びます。パイタは、竹の子の皮を剥いて、塩で煮たものをパイタと呼びます。



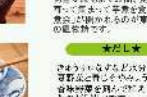
**南瓜のいとこ煮**  
これは、南瓜の皮を剥いて、塩で煮たものをいとこ煮と呼びます。いとこ煮は、南瓜の皮を剥いて、塩で煮たものをいとこ煮と呼びます。



**すまし汁**  
これは、お豆腐と油揚げを煮た汁です。すまし汁は、お豆腐と油揚げを煮た汁です。



**うぐいす煮豆**  
これは、うぐいすの葉と大豆を煮た汁です。うぐいす煮豆は、うぐいすの葉と大豆を煮た汁です。



**すまし汁**  
これは、お豆腐と油揚げを煮た汁です。すまし汁は、お豆腐と油揚げを煮た汁です。

## 郷土料理を 召し上がっていただきました。

各都道府県の郷土料理をご紹介します。昼食時に提供させていただきます。

昨年10月の北海道から始まり、山形県・

青森県・宮城県・茨城県とご紹介しました。

いつもと違うメニューに「何?」と不思議がっている方や、変わったメニューを楽しみにされている方がいるそうです。今月は26日に神奈川県です。神奈川県を最後に郷土料理は暫くお休みとなります。再開をお楽しみにお待ちしております。

### 栄養部 お知らせ

今月の郷土料理は2月27日(月)昼食時です!

- 今回は宮城県の郷土料理♪  
～献立～  
・はちまこめし  
・青豆の煮浸し  
・南瓜のレーズン煮  
・醬汁



**はちまこめし**  
これは、はちまこを煮た汁です。はちまこめしは、はちまこを煮た汁です。



**青豆の煮浸し**  
これは、青豆を煮た汁です。青豆の煮浸しは、青豆を煮た汁です。



**南瓜のレーズン煮**  
これは、南瓜とレーズンを煮た汁です。南瓜のレーズン煮は、南瓜とレーズンを煮た汁です。

### 栄養部からの お知らせ

Vol.04  
2023年2月号

今月の郷土料理は2月27日(月)昼食時です!

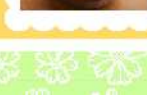
- 今回は宮城県の郷土料理♪  
～献立～  
・はちまこめし  
・青豆の煮浸し  
・南瓜のレーズン煮  
・醬汁



**はちまこめし**  
これは、はちまこを煮た汁です。はちまこめしは、はちまこを煮た汁です。



**青豆の煮浸し**  
これは、青豆を煮た汁です。青豆の煮浸しは、青豆を煮た汁です。



**南瓜のレーズン煮**  
これは、南瓜とレーズンを煮た汁です。南瓜のレーズン煮は、南瓜とレーズンを煮た汁です。

# お花見 に行きました



## ホワイトデー イベント ケーキ作り



## おやつレク クレープ



## ひな祭り



\*すべての写真はご本人の許可を得て掲載しています。