

介護老人保健施設 ゆうむ 広報誌 きらくだより

平成30年7月発行 第61号

久しぶりの「きらくだより」となりました。
今回は、4月に行われました『お花見会』の様子からご紹介します。



今年の桜は例年より早く、ゆうむのお花見会では、リハビリテーション室外の桜も葉桜になっていました。満開の桜を眺めながらお花見弁当・・・と、イメージはしていましたがタイミングが難しいですね。ご家族様も多数ご参加頂き利用者様と一緒に、お花見弁当を召し上げて頂きました。お味はいかがでしたでしょうか？午後からは、リハビリテーション室にて「鳴神流雷神太鼓」の皆様による太鼓の演奏を楽しみました。桜の花は散ってしまいましたが太鼓の威勢の良いリズムが施設全体に響いて、春のお祝いにピッタリでした。



お花見会昼食メニュー

- ・筍ごはん
- ・若竹汁
- ・さわらの木の芽焼き
- ・天婦羅盛り合わせ
(アスパラガス・海老・筍・かき揚げ)
- ・炊き合わせ



おやつメニュー

- ・桜ゼリー
- ・やわらか桜団子
- ・焙じ茶



レクリエーションの様子をご紹介します 通所リハビリテーション



リハビリテーションや入浴サービスの他、レクリエーションや趣味活動など、日々様々なプログラムを行います。今回はほんの少しですが、写真を掲載いたします。お天気の良い日には、中庭でレクリエーションを行うこともあります。体操したり、歌ったり・・・今年もチューリップがかわいく咲きましたね。



また6月13日には、蕎麦職人さんによる蕎麦打ちの実演がありました。実祭に蕎麦打ちを体験する事も出来ました。

ある日のレクリエーションは「魚釣り」です。悪戦苦闘しながら、皆さん楽しんでいました。



施設外レクに行ってきました

出発～！

6月27日、3Fフロアーの利用者様4名で、ゆうむから車で5分ほどの場所にあるわくわくビレッジ内の **カフェテリアろんたん** におやつを食べに行ってきました。

何を食べようか？



ちょっと寄り道 ～手打ちそば つくし家～



住所 〒193-0816
八王子市大楽寺町116-16
TEL 042-651-1987

今回紹介するお店は、陣馬街道沿いにある手打ち蕎麦店「つくし家」さんです。店内は開放的な吹き抜けがあり、和風の落ち着いた作りで、ゆっくりと食事をする事が出来ます。

素材の産地にこだわったメニューが揃うなか、今回はおすすめの一品、「鴨南蛮そば」を紹介します。風味豊かな手打ち蕎麦と合鴨、そしてやわらかく甘い長葱の旨味が鰹出汁との相性抜群で優しい味わいの一品となっています。

その他、奥多摩産のわさびを使用した「わさび丼」、茄子や長葱、鴨、鶏、豚肉を炒めたコクのある一品「こく味せいろ」などこだわりの素材の味を活かしたメニューが豊富に揃っています。

また、お年寄りの方から小さなお子様まで様々な世代の食事場でありたいというコンセプトから、食事の席からお手洗いまで、気配りの届いた店内のため、どなたでも安心してご利用頂けます。是非一度、ご家族皆様で立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



ごまだれうどん



鴨南蛮



こく味せいろ



奥多摩わさび丼

お知らせ

第56号でご紹介しました「小田野カフェ」さんは閉店となりました。

