

3月3日の昼食は『ひなまつりメニュー』でした



- *ちらし寿司
- *鯛のお吸い物
- *茶碗蒸し
- *菜の花のごま和え
- *三色花ゼリー

その中から
『菜の花のごま和え』
をご紹介します♪

～さくら苑レシピをご紹介します～

菜の花のごま和え (2人前)

【材料】

- ・菜の花 1/2～1 束
- ・キャベツ 2～3 枚
- ・人参 4 cm長さ (20g)
- ・コーン缶 1/2 缶
- ☆「和えダレ」
 - ・練りごま 大1
 - ・砂糖 小2
 - ・しょうゆ 大1
 - ・すりごま 大1

【作り方】

- ① 菜の花をゆでて、3 cm位の長さに切る
- ② キャベツは葉をはがし、ゆでて 1 口大に切る
人参は千切りにして、ゆでておく
- ③ ☆の和えダレを合わせて味をみる
- ④ ①、②の水気を切り、③の☆を加えて全体に良く和える
- ⑤ 器に盛って出来上がり！！



ぜひご家庭でもお試しください！

♥ WELCOME TO さくら苑 ♥

看護科師長 北澤

加茂市在住です。看護人生の最終章をさくら苑で勤務できることに感謝しながら、ご利用者様とご家族様に安心していただける施設運営とケアサービスの質の向上に努めてまいります。宜しくお願い致します。

看護科 小林

10月より通所リハビリテーションのパートとして入職しました。施設で働くのは初めてで、不慣れなことが多いですが、今後ともよろしく願い致します。

介護科 井上

9月より通所リハビリテーションの介護科として入職しました。通所での勤務は初めてでまだまだ戸惑う事も多いですがガンバリたいと思います。よろしくお願い致します。

介護科 土田

10月より入職しました。介護経験は10年程とまだまだ駆け出しではありますが、利用者様が安心・安全に生活を送れるようしっかりサポート致します。どうぞよろしくお願い致します。

介護科 落合

12月より介護科に配属されました。一日でも早く仕事を覚えチームのお役に立てるよう頑張ります。どうぞよろしくお願い致します。

経理課 藤田

4月より入社させていただきました。明るく、前向きに仕事に取り組み、1日でも早く皆様に顔を覚えていただけるよう努めます。話すことが好きなので、気軽に声をかけてください。よろしくお願い致します。

編集後記

あつという間に桜が咲く季節になりましたね！！
さくら苑の桜は見ごろとなっています🌸
みなさんも感染症対策や花粉症対策をして、素敵な毎日をお過ごしください😊

広報委員会 神林 押味 小池



さくらだより

令和8年4月号

「さくら苑 今年で30周年」

リハビリテーション科長 渡邊庄治郎

さくら苑の開設は平成8年の春で、まだ介護保険制度がスタートする前でした。ご縁があって施設の設計段階から携わせてもらい、開設に合わせて入職させていただきました。20代後半の頃でした。備品の準備などいろいろな事が0からのスタートで、楽しくも大変な時期でした。

当時はまだ最年長の利用者様の中には明治生まれの方もいらっしゃいましたが、今は大正から昭和一桁の方に推移しています。利用者様の年齢層にも時代の流れを感じさせられます。当然レクリエーションなどで流す曲や思い出話も少しずつ変化していています。懐メロや民謡は影をひそめ、昭和から平成にかけての演歌や流行歌がよく流れています。思い出話も変わっていますが、昔も今も変わらず、大雪の話になると三八豪雪が必ず挙がります。生まれる以前の話なので、当時の苦勞を、昔も今も変わらず聞き入るだけです。

施設の壁紙が色あせ、それとともに自身の老化現象も進み、関節の痛みの回復の悪さを実感する毎日です。さくら苑で働く時間も少しずつ減っていますが、まだまだ元気に働かせていただきたいと思っています。

加茂市社会福祉協議会様よりご寄付いただきました😊



未使用のたくさんのタオルと園児さんが作ったマグネットをご寄付いただきました。ありがとうございます。

さくら苑で大切に使用させていただきます。



節分に鬼がやって来ました！！

おひなさまを飾りました



鬼は～外！！

福は～内！！

こわいよ～



みなさん♡

素敵な笑顔です♡