

よろしくお願いします!



介護技能実習生
シナ・アプリリアナ

介護技能実習生
サルティカ

介護職員
大賀真由美

機能訓練指導員
佐々木素子

新規職員紹介

ありがとうございます

寄付・寄贈

善意の寄付に対し心よりお礼申し上げます

- 利用者家族様より
シルバーカー一台
- 地域の方より
利用者へ古着一式
- 鳥根県鶏卵協会より
利用者様へ 鶏卵一箱
- 理事長 大倉美知男様より
利用者へ金一封 寄付



お世話になりました!

お礼

平成三十一年一月以降、お世話になったボランティアの方々をご紹介します。

- 【盆法要・納涼祭】
 - 清岸寺住職
 - 蟠龍会
 - つくし会
 - 本郷自治会
- 【サマーボランティアスクール】
 - 旭中学校 二年生 4名
- 【法話会】
 - 満福寺・浄念寺・覚善寺
 - 正蓮寺・清岸寺・光西寺
- 【シャツ交換】
 - 如月会
- 【クラブ】
 - 芳川 榮佑(習字講師)
 - 市木つくしの会(読み聞かせ)
 - 音結くおとむすび(音楽療法)
 - 小笠原美穂子(生活クラブ)
- 【カット】
 - ヘアサロン和田・ゆう美容室
 - サエキ美容室



お知らせ

行事予定

- 8月
 - 22日(木)・陶芸教室
 - 28日(水)・読み聞かせ
- 9月
 - 12日(木)・音楽療法会
 - 16日(月)・敬老会
- 10月
 - 27日(日)・合同文化祭

※日時等変更となる場合があります

苦情受付

※ご意見・ご要望等ございましたら、お気軽にご連絡ください。

- 苦情解決責任者 施設長 岡崎 浩明
- 苦情受付担当者 生活相談員 麻原 拓也
- 介護支援専門員 佐々木 真由美



編集後記

今年もGWに続き、お盆休みも大型連休の所も多いようですが、猛暑日が続く、連日各地で熱中症や水難事故で亡くなる方のニュースが発生しています。

先般開催いたしました納涼祭におきましてはご多忙の中、ボランティアや地域の方々のご協力により無事開催することができました。秋には(令和元年度合同文化祭)を、十月二十八日(日)に開催予定となっておりますので引き続きご支援、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

夏号

あさひ園だより

令和元年8月発行 第78号

社会福祉法人 旭福社会
特別養護老人ホーム あさひ園
〒697-0422
島根県浜田市旭町本郷 362-6
TEL 0855-45-8231
FAX 0855-45-8239
E-mail asahien@iwamicatv.jp
web https://www.asahi-en.com/

納涼祭



7月27日(土)、令和元年度あさひ園【納涼祭】を開催いたしました。

納涼祭に先立ち、15時より旭町本郷の清岸寺住職様による【盆法要】を行いました。昨年来より亡くなられた物故者の方々の慰霊と共に利用者様、家族様、職員がこれからも平穏な生活を送れるように法要をして頂きました。

続いて18時30分より【納涼祭】がスタートしました。ご家族様、地域住民の皆様、近隣施設や団体の方々をお招きしにぎやかに盆踊りが始まりました。会場入り口付近ではお菓子のつかみ取り、訓練室では利用者様を対象に豪華景品の当たる射的、また中庭には皆様がつろろぎ、交流できるようにと軽食・喫茶コーナーを設けました。盆踊りでは蟠龍会様、つくし会様、本郷自治会様をはじめ、その他ブースにおいてはご協力いただいた企業の方々、お手伝いいただいた地域の皆様のご協力により、おかげをもちまして多数のお客様に来園いただき盛大に開催することができました。ありがとうございました。当日の様子はあさひ園HPに多数掲載していますのでぜひ御覧ください。

平成30年度 社会福祉法人 旭福社会 決算報告



法人単位貸借対照表

第三号第一様式(第二十七条第四項関係) (単位:円)

法人単位貸借対照表の表。資産の部、負債の部、純資産の部の各項目と金額が記載されている。

法人単位資金収支計算書

第一号第一様式(第十七条第四項関係) (自)平成30年4月1日(至)平成31年3月31日(単位:円)

法人単位資金収支計算書の表。収入、支出、繰越活動増減差額の各項目と金額が記載されている。

法人単位事業活動計算書

第二号第一様式(第二十三条第四項関係) (自)平成30年4月1日(至)平成31年3月31日(単位:円)

法人単位事業活動計算書の表。サービス活動増減の部、特別増減の部、繰越活動増減差額の各項目と金額が記載されている。

平成31年(令和元年)上期ダイジェスト



厨房からのおすすめメニュー



インドネシア料理「サテ」

- ☆材料
・鶏胸肉 300g
・塩 少々

- (A)・ケチャップマニス 大さじ2
(インドネシアの甘口醤油)
・にんにく(すりおろし) 1かけ分
・玉ねぎ(すりおろし) 1/4個
・コリアンダー(パウダー) 小さじ1/4
・ターメリック(パウダー) 少々
・サラダ油 大さじ1

- (B)・ピーナッツバター(粒入り) 40g
・ケチャップマニス 大さじ2
・赤トウガラシ(輪切り) 2本分
・レモン果汁 大さじ1

- ☆作り方
① 鶏肉を2cm角に切り、塩を振る。
② (A)を混ぜ合わせ、①を入れて馴染ませ冷蔵庫で1~2時間漬け込む。
③ (B)を混ぜ合わせ、サテソースを作る。
④ ②のたれを落しながら3~4個ずつ串にさす。
⑤ クッキングシートを敷いた天板に④を乗せ、220℃のオーブンで10~15分、焼く。
⑥ 皿に盛り、③のサテソースをかける。



美味しいよ!!

今年4月からインドネシアから2人の実習生を迎え、4ヶ月が経ちました。彼女たちはいつもにこやかな笑顔で慣れない日本語を覚えながら、一生懸命介護の仕事も頑張っています。今回はインドネシアの料理を紹介したいと思います。この料理は「サテ」といい、日本の焼き鳥に似たような料理です。先日行なわれたあさひ園納涼祭の時にも提供しましたがなかなか好評でした。香辛料がきいた照焼き風の味でとてもおいしいです。皆さんも作ってみてください。