

寄付・寄贈

ありがとうございます

利用者家族様より
シルバーカー一台

地域の方より
マスク一式

鳥根県養鶏協会より
利用者様へ 鶏卵一箱

鳥根県理容生活衛生同業組合より
生き生きタオル 約二五〇枚

善意の寄付に対し、
心よりお礼申し上げます



鑑賞会

感染拡大状況がある中、利用者の方々にどのようにすれば季節感を感じていただけるかを考え、この度、花火大会の映像鑑賞を行うこととしました。夜間帯でのイベントは今まであまり行っていなかったため利用者の皆さんに楽しんでもらえるか少し心配もしました。始めてみるとプロジェクターに写る迫力ある映像と音響のおかげで「花火大会に参加しているかのような感覚」「久しぶりに大きな花火を見た」「今度は本物が見たい」など利用者の方にはとても喜んでいただけました。外出が難しい今だからこそ、何かほかの方法を考えて楽しんで頂けるようなイベントを今後も企画をしていきたいとおもいます。



新規職員 紹介



西林恵美 看護職員



岩谷孝夫 宿直職員

ようしくお願いいたします!

お世話になりました!

- 【清掃(草刈り)】 有限会社せん
- 【法話会】 満福寺・浄念寺
- 【シューズ交換】 如月会
- 【クラブ】 芳川 榮佑氏(習字講師)
- 音結くおとむすび(音楽療法)
- 【カット】 ヘアサロン和田・ゆう美容室
- サエキ美容室

(敬称略・順不同)



ボランティア

令和二年一月以降、お世話になったボランティアの方々をご紹介します。

編集後記

あさひ園では今年の三月以降、感染症予防のためご面会及び来園者の制限をさせていただいております。八月現在では鳥根県内にも多数の感染確認も報告されているため、今後の行事やご面会等につきましてもひきつづき自粛・制限をさせていただきます。皆様のご理解、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

行事予定

- 9月 24日(木)・敬老会
- 10月 29日(木)・文化祭

※日時等変更となる場合があります。今年度開催予定の行事につきましては感染症予防対策によりご家族様及びボランティア等外部からの来園者はお断りさせていただきます。

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



夏号 あさひ園だより

納涼祭



7月30日(木)、令和2年度あさひ園【納涼祭】を開催いたしました。今年は感染症予防対策のため面会制限を行っていることもあって毎年お世話いただいているご家族様、地域住民の皆様、近隣施設や団体の方々はお招きできず、利用者様と職員で厳かに行いました。納涼祭に先立ち、14時より【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ました。引き続き15時より広域棟、地域密着棟にわかれて【納涼祭】がスタートしました。利用者様に少しでも夏の雰囲気を感じてもらいたいと思い、職員による催し物「キンニャモニャ踊り」やビンゴゲーム、くじ引きなどを行いました。当日の昼食にはうな丼が提供され、また納涼祭ではショートケーキやカットフルーツ、アイスクリームに杏仁フルーツなど色とりどりに並べられたデザートをご自分で選ばれ、皆様美味しく食べておられました。例年より規模は縮小されましたが皆様の笑顔が多く見られた納涼祭となりました。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。

令和2年8月発行
第80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
鳥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/

令和元年度(平成31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 令和2年3月31日現在

第三号第一様式(第二十七条第四項関係)

貸借対照表の表。資産の部と負債の部を比較し、増減額を示している。

第一号第一様式(第十七条第四項関係) 法人単位資金収支計算書

資金収支計算書の表。勘定科目、予算(A)、決算(B)、差異(A)-(B)を示している。

第二号第一様式(第二十三条第四項関係) 法人単位事業活動計算書

事業活動計算書の表。勘定科目、当年度決算(A)、前年度決算(B)、増減(A)-(B)を示している。

令和2年上期ダイジェスト



厨房からのおすすめメニュー



☆材料(1人前)

- 鶏卵 40g
エビすり身 30g
長芋 10g
オクラ 1/3本
とろみあん

とろみあん

- うす口醤油 5g
だし汁 20g
みりん 5g
片栗粉 1g
上白糖 0.5g
カットわかめ 0.2g

※きざみネギ、生姜を少量のせると夏向きにさっぱりと仕上がります。



島根県養鶏協会より「安全・安心・新鮮なしまねのたまご」をいただきました。あさひ園では、早速入所者様に提供いたしました。献立は【えびのすり身のほわほわあんかけ】です。卵にえびのすり身、長芋、オクラのスライスを入れ、混ぜ合わせ、バットにラップを敷き、蒸し上げます。カットワカメを戻し、細かく刻んでだしの中に入れ、とろみをつけたあんをかけて提供しました。(写真左上)。ふんわりとした優しい口当たりで、おいしいいただきました。

卵は栄養価も高く、いろいろな料理に利用できるので、これからもどんどん使用していきたいと思っております。