

盆法要 & 納涼祭



当日の様子はあさひ園 HP(ホームページ)にも多数掲載しておりますのでぜひ御覧ください。

ボランティア

お世話になりました!



・如月会

(敬称略・順不同)

【シーツ交換】

令和三年一月以降、お世話になったボランティアの方々を紹介いたします。

寄付・寄贈

ありがとうございます

島根県養鶏協会より

・利用者様へ 鶏卵一箱

利用者家族様より

・シルバーカー 2台

利用者様家族より

・利用者様へ 金一封

理事長 大倉美知男様より

・利用者様へ 金一封

善意の寄付に対し、心よりお礼申し上げます



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



行事予定

9月 20日(月祝) 敬老会

10月 28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。

編集後記

あさひ園では昨年の五月以降、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。八月現在では第5波の影響により緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置地域も拡大しているため、ひきつづき今後のご面会や行事等につきましても自粛・制限をさせていただきたく思います。皆様のご理解、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3年8月発行 第82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



8月5日(木)、令和3年度あさひ園【納涼祭】を開催いたしました。

納涼祭に先立って、14時より盆法要を執り行いました。物故者の方の慰霊と共に平穏な生活が送れることを祈念し、法要をさせていただきました。

そして15時よりあさひ園納涼祭がスタートです。

広域型棟ではビンゴゲーム大会が行われ、全員に用意された参加賞とは別に上位3名に贈られる豪華賞品を目当てに白熱したゲームが繰り広げられ、1回で7名ものビンゴ者が出てしまい、最終的にはジャンケン勝負での決着となりました。

地域密着型棟では輪投げ大会や技能実習生3名によるインドネシアのおどり【TARIAN NUSANTARA】を披露しました。利用者の方からは「世界一のおどりをみせてもらった」と大変よろこばれました。

ゲームのあとは皆さんお待ちかねの屋台風模擬店です。〈やきそば〉をみなさんの目の前で焼いたところ、「いいニオイだね〜」と歓喜の声があがっていました。他にも冷やしおでんやチョコバナナなどもあり、みなさまには楽しいひとときをすごしていただけたと思います。

社会福祉法人 旭福社会
令和2年度 決算報告



法人単位貸借対照表
令和3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、負債の部、純資産の部を記載。単位:円

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
(自)令和2年4月1日(至)令和3年3月31日

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
(自)令和2年4月1日(至)令和3年3月31日

資金収支計算書の表。事業活動による収支、施設整備等による収支、その他の活動による収支を記載。単位:円

事業活動計算書の表。サービス活動増減の部、サービス活動外増減の部、特別増減の部、繰越活動増減差額の部を記載。単位:円

令和3年上期ダイジェスト



厨房からのおすすめメニュー



- ☆材料(2人前)
・ゴーヤ 1/2本
・豚肉(薄切り) 100g
・卵 1個
・木綿豆腐 1/2丁
・サラダ油 大さじ1
・かつお節 適量
(A)
・しょうゆ 大さじ1と1/2
・みりん 大さじ1と1/2

- 1 ゴーヤは縦半分に切り、わたを取り除き2mmの厚さ(半月状)に切り、ボウルに入れて塩(分量外)でもみ、水でよく洗った後、水気をきる。
2 卵は溶きほぐす。
3 豚肉はひと口大に切る。
4 豆腐は水きりし、手でひと口大にちぎる。
5 フライパンにサラダ油を熱し、(2)を流し入れて半熟に炒め、取り出す。
6 同じフライパンで(3)、(1)、(4)の順に炒め、(5)をもどし、(A)で調味する。
7 器に盛りつけ、かつお節をちらす。



入所者が丹精込めて育てた「グリーンカーテン」にゴーヤがたくさん生りました。ゴーヤは独特な苦味があるため苦手な方もおられますが旬な味を感じていただけたらと早速、【ゴーヤチャンプルー】にして食べていただきました。ゴーヤには、肌荒れ、疲労回復、免疫力を高める効果のあるビタミンCがキュウリやトマトの5倍以上も含まれている上に、通常、加熱で壊れやすいビタミンCもゴーヤは炒めても壊れにくくなっているようです。また、苦味成分の「モモルデシン」には、胃腸の粘膜を保護したり、食欲を増進する効果があるため夏バテしやすい時期には適した食材と言えます。