

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!



【シート交換】
・如月会
(敬称略・順不同)

令和四年八月以降、お世話になったボランティアの方々をご紹介します。

寄付・寄贈

ありがとうございます

利用者家族様より

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



編集後記

あさひ園では今年の六月より、対面によるこ面会を再開させておりましたが、県内・市内、町内においてもコロナ感染が拡大にあるため、当面の間、各種行事やこ面会等につきまして自粛や制限をさせていただきます。ひきつづき、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。

9月行事予定

9月 18日(月祝) 敬老会
10月 下旬予定 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への参加について、感染症予防対策の観点から、ご家族様や外部からの来園を制限することがあります。県内、市内の状況に応じてその都度お知らせ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 岡崎 浩明
施設長
苦情受付担当者 麻原 拓也
生活相談員 佐々木 真由美
介護支援専門員



夏・秋号

あさひ園だより

令和5年8月発行 第85号

社会福祉法人 旭福祉会
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16日(日)、令和5年度あさひ園【納涼祭】を開催いたしました。

コロナ禍以来、4年ぶりのご家族様を交えての開催予定としておりましたが県内、浜田市内と相次ぐ新型コロナウイルスによるクラスター発生が拡大してきており、急遽、ご家族様の来園をお断りして利用者様と職員での開催となりました。

広域棟では入所者様には、じんべいや、ハッピーを身につけていただき、希望者には、職員がメイクをほどこして参加していただきました。岡崎施設長の始めの挨拶に始まり『たんこぶし』の歌に合わせて手作りのミニやぐらを囲んで、盆踊りをしました。ニコニコの笑顔がたくさん見られ職員も一緒になって楽しみました。軽食には、たこ焼き(※たこは別の品に代用してもらいました)と焼きおにぎりやアイスクリームを用意していただきました。たこ焼きは職員の手作りで、会場全体に良い香りがただよって食欲をそそりました。ノンアルコールでカンパイされている光景や、飲食がすすんでいる光景もあり、和気あいあいと時間が過ぎて皆さんに楽しい夏のひとときを過ごしていただくことができました。

地域密着棟では施設長の挨拶で、7/16は「716=七色=虹の日」だそうでそのような日に納涼祭が行えたことはとても良かったと思います。やぐらを囲んで皆さんで盆踊りをしたり、バイキング形式で軽食(焼きそば、インドネシア料理のサテ(焼き鳥)、バナナスムージー等)を楽しみました。おいしいおいしいと、おかわりする方も沢山おられました。そのあとは皆さんで的当てゲームやひもくじをしてプレゼントをもらい中身は何かとワクワクされている様子を見るのが出来てとても良かったと思います。なかなか外での開催が出来ず残念ではありますが、室内でもしっかりと季節の雰囲気を感じてもらえるよう今後もイベントなどおこなっていきたいと思います。

社会福祉法人 旭福社会 令和4年度 決算報告



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

Table with 4 columns: 勘定科目, 予算(A), 決算(B), 差異(A)-(B). Rows include 収入, 支出, 繰越活動増減差額, 繰上活動増減差額, 繰下活動増減差額, 当期活動増減差額, 前期末支払資金残高, 当期末支払資金残高.

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

Table with 4 columns: 勘定科目, 当年度決算(A), 前年度決算(B), 増減(A)-(B). Rows include 収入, 費用, 繰越活動増減差額, 繰上活動増減差額, 繰下活動増減差額, 当期活動増減差額, 前期繰越活動増減差額, 当期末繰越活動増減差額, 基本金取崩額, その他の積立金取崩額, その他の積立金積立額, 次期繰越活動増減差額.

第三号第一様式(第二十七条第四項関係)

法人単位貸借対照表 令和5年3月31日現在

Table with 7 columns: 資産の部, 当年度末, 前年度末, 増減, 負債の部, 当年度末, 前年度末, 増減. Rows include 流動資産, 固定資産, 基本財産, 流動負債, 固定負債, 純資産の部.

令和4年下期・5年上期ダイジェスト 2023



厨房からのおすすめメニュー 詰め物トマトのオーブン焼き



- ☆材料(2人前)
・トマト(大) 2個
・詰め物
・豚ひき肉(脂の少ないもの) 100g
・玉葱 30g
・にんにく 1/4片
・ピザ用チーズ 40g
・バジル(生) 3枚
・オリーブ油 大きじ1/2
・ハーブソルト 小さじ1/2
・コショウ 少々

《夏に食べたいトマト》トマトは6月~9月が旬です。「トマトが赤くなると医者が青くなる」このような諺があるように、トマトは栄養豊富で体に優しい食材です。老化防止に役立つリコピンや、疲労回復に効くクエン酸、美肌づくりに効果があるビタミンC、E、β-カロテンなど多くの栄養が含まれています。生で食べることも多いトマトですが、今回はトマトとの相性抜群のチーズとバジルを使った料理を紹介します。

- ① トマトはヘタ側から1.5センチ部分を切り、中身をスプーンでくりぬき、安定するように下も切り、トマトカップを作る。オーブンを200℃に予熱しておく。
② ①でくり抜いたトマトの中身の種の部分を取り除き、粗みじん切りにする。
③ 玉葱、にんにくをみじん切りにする。バジルは粗みじん切りにする。
④ フライパンににんにくとオリーブ油を入れて火をつけ、香りが立ったら玉葱と豚ひき肉を加え、色づくまで炒める
⑤ ④に②のトマト、ハーブソルトを加えてトマトの水分がなくなるまで煮込み、バジルと半量のチーズを加えて混ぜる。
⑥ ①のトマトカップに⑤を詰め、残りのピザ用チーズをのせる。
⑦ 天板にクッキングシートを敷き、⑥をのせて200℃に予熱しておいたオーブンで約10分焼く。
⑧ 器に⑦をのせ、分量外のバジルを散らす。