

# きらら 藤枝だより

## 施設長の挨拶

新年、明けましておめでとうございます。日頃は、きらら藤枝の運営に関しまして深いご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

去年は、コロナウイルスの影響にて十分な地域活動が行えませんでした。その中でも買い物支援事業や、外部サロン開催にあたり部材協力など「今できること」に着目し、微力ながら地域の皆様のお役に立てましたことを、大変嬉しく思っております。

まだまだ皆様には、ご不便をお掛けいたしますが、きらら藤枝だよりやホームページの情報発信、地域交流を通じて開かれた施設となれるよう、職員一同工夫していきます。

本年もよろしくお願いいたします。

きらら藤枝施設長 阿部 智弘

## 炊き出し訓練を行いました。

今回の訓練ではアルファ米と汁物に加え、新たに購入したサバイバルフード、レトルトカレーやお粥を作りました。出来上がった物を皆で試食しながら、意見交換をしました。時間配分や水分量の調節が難しかったり、味の濃さや食べ物の硬さについてなど色々な意見が出ました。



## ピットとシュを導入しました。

感染症対策で玄関先に「ピットとシュ」を置きました。手をかざすだけでアルコール消毒と体温測定ができます。測っていただいた後に記入をお願いしております。

しばらくの間、感染症対策は続きそうですが工夫しながら取り組んでいきます。



## 【節分や恵方巻き作り方のポイント】

### 《2021年の恵方は南南東です》

節分といえば「鬼は外、福は内」の豆まきです。豆というのは「魔物を滅する」という意味もあり、古くから魔よけに使われてきました。

恵方巻きは七福神にちなんで7種類の具を入れることが多いですが、家庭で作る際は、中巻くらいが食べやすく具の種類は3~5種類でも美味しい巻き寿司が出来ます。

具の組み合わせは、椎茸や干びょうのうま煮、穴子など、味の濃いものを入れるのがポイントです。



←詳しく知りたい方はコチラ



社会福祉法人県民厚生会 特別養護老人ホームきらら藤枝

〒426-0009 藤枝市八幡198

TEL.054-646-6766 FAX.054-646-6755

きららホームページ <http://www.kenminkouseikai.net/kirara/>

