



★お知らせ★

日中は、まだ暑さのなごりを感じますが、皆様おかわりございませんか。さてテレビ報道で心配された台風10号ですが、当法人では大きな被害はありませんでした。利用者様のご家族からも心配して連絡を頂きました。ご心配をおかけしました。数十秒から数分の停電が数回あっただけで、長時間の停電は無かったです。

数日前から水や発電機、懐中電灯、非常食など準備と確認に追われていました。年2回の避難訓練でも電気や水道が止まった時にどう対応するか、訓練の中に組み入れています。今回、日ごろから準備する事の大切さを痛感しています。

台風10号が通過後、宮崎市内や志布志町の一部で停電が1~3日間にわたり続いたところもあったようです。ご家族様や関係機関各位の皆様は大丈夫でしたか。万が一被害にあわれた方がいらしゃいましたら、心からお見舞い申し上げます。

新型コロナウイルス感染状況は、宮崎県でも大分落ち着いてきました。皆様もご存じの通り、福祉施設でのクラスターが時々ニュースでも流れています。特に高齢者施設で発生した場合には集団発生に繋がりがやすく、今後も継続して感染に配慮していく必要があります。ご利用様やご家族様には、長らく面会や外出・外泊が出来ない状況が続いており、ご心配をおかけしております。そのため、施設職員で音楽クラブや誕生日会を開催しております。少しでも気晴らしになればと思い、試行錯誤しながら行っています。



面会する場合には、ガラス越しになりますが、前日までに施設までご連絡いただければ、対応させていただきます。ご不明な点やご意見がございましたら長寿の里《74-1010》まで連絡をください。今後ともご理解とご協力をお願い申し上げます。

入所・通所の喫茶コーナー

先月にJA大東より甘藷を寄贈して頂きました。当施設で調理して利用者様へ提供いたしました。当施設の田中管理栄養士の献立により栗芋ご飯、芋ご飯、手作りさつまいもケーキ等、様々な種類を考案してくれました。また、デイケアではさつまいもの天ぷら等をお出ししています。毎月の喫茶コーナーでは、かき氷の上にバナナアイスをのせて利用者もすごく喜ばれていました。



吉田 美代治 様

いつも季節のお花を施設に持ってきて頂き、ありがとうございます。利用者様も物珍しさに皆で楽しんでます。現在、UF0ピーマンを展示しています。ちょっと調べて見ましたところ、調理すれば食べられるみたいです。観賞用とばかり思っていました(;_ _)



8月・9月の出来事・特集

大東の《ヤマダイかんしょ》芋にちなんだ特集



左の写真は、施設で提供している、「さつまいもケーキ」です。レシピは下記の通りです。

材料 (1ホール分/18cm型)

- ① ホットケーキMIX粉 150g
- ② 卵 2個
- ③ 牛乳 70g
- ④ 砂糖 70g
- ⑤ バター 30g
- ⑥ ヤマダイ甘藷 中2本

☆作り方☆

- ①ヤマダイ甘藷は、だいたい1cm角に切る。レンジで5・6分かけます。
- ②ボウルに卵と砂糖を加え混ぜて牛乳を入れる。
- ③ホットケーキを入れてヘラで混ぜて、溶かしバターと芋を投入して軽く混ぜます。
- ④型に流し入れ、170度のオーブンで45分焼き、出来上がりです。



みんな大好きなさつまいもの主成分は炭水化物で、エネルギーとなる成分のほとんどはでんぷんです。また、腸をきれいにする働きのある食物繊維もたっぷりと含まれています。皮の色が鮮やかでツヤがあり、表面が滑らかなものを選ぶといいでしょう。

また、カリウムやビタミンCも多く含まれており、血液中のコレステロールを抑制する働きなど、整腸作用があるヤラピンも注目すべき栄養素となります。

ここでも作っている《グラッセ》

材料 (4人分)

- ① ヤマダイ甘藷…大1本
- ② 砂糖12g ③ バター4g
- ③ 食塩0.8g

☆作り方☆

芋を一口大に切って水にさらす。鍋に移して芋が浸る位の水とバター、砂糖、食塩を入れて、水分がとんだら出来上がり、超簡単!!皆さんも、ぜひ作って下さい。

