

# デイサービスセンター 大原

令和5年 6月

だより

〒707-0412  
美作市古町 1850-1  
デイサービスセンター大原  
TEL 78-0550

基本理念：あなたの笑顔と夢を わたしの笑顔と夢で 心を込めて応援します

爽やかな新緑の季節となってきましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。デイサービスセンター大原では、端午の節句のお祝いで鯉のぼりの作品作りを5月16・17・18日の三日間行いました。初めに端午の節句のいわれについてお話をしました。端午の節句は、男の子の健やかな成長をお祈りし、家族の健康と繁栄を願う風習である事を説明すると皆さんからも「最近、鯉のぼりも見んようになったなあ」「子供も少ないしなあ」など、昔との違いをお話しされていました。

鯉のぼりの作品は、色紙に大空を気持ちよく泳ぐ鯉のぼりの貼り絵をしていただきました。端午の節句らしく菖蒲の花も咲かせて皆さん思い思いの鯉のぼりの作品が出来上がり、童心に帰ったように隣の方々と笑顔で楽しまれていました。季節を感じて頂けて楽しいひと時となりました。



今月も滋慶学園から3名の学生さんが看護実習に来られました。短い期間ではありましたが、お疲れ様でした。今回の経験を生かして勉学に頑張ってください。!(^~^)!

## 行事予定

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12 七夕会	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26 喫茶ウィーク	27	28	29
30	31					

今回の献立は、押し寿司です。押し寿司とは方形の型の中に、酢飯と具材をサンドイッチの様に重ねて敷きつめて押し固め、切り分けて食べるお寿司です。甘辛いそぼろと酢飯の相性がとても良く、上に乗せた炒り卵の黄色、えびそぼろの薄ピンク色、綿さやの緑色がとても鮮やかで、見た目も食欲をそそります。酢に含まれるクエン酸の疲労回復効果もあり、これからの季節にピッタリな献立だと思います。

## 今月のお食事

