

令和7年
2025年

月刊



号



ふれあいの理念

人を尊び
命を尊び
個を敬愛す



デイサービスセンターふれあいの泉
発行責任者:小野里佳奈美 制作:浦川郷子



7月壁面制作

青空に映える夏の日差しがまぶしい季節となりました。デイサービスの畑では、先日、皆さんと一緒に育てたジャガイモを無事に収穫することができました。土の中から顔を出す大きなジャガイモに、歓声と笑顔があふれるひとときとなりました。また、ナスやゴーヤ、ピーマンなどの夏野菜も元気に育っており、毎日の水やりや観察が楽しみの一つになっています。これからの暑さに負けず、皆さんと一緒に育てた野菜の恵みを味わえたらと思います。



6月の活動ご報告

外食レクリエーション

今月はみなさんお楽しみ「外食レクリエーション」に出かけました。行き先は近くのファミリーレストラン。メニューを見ながら「何にしようかな〜」と迷うのも、外食の楽しみのひとつ。ハンバーグにラーメン、デザートまで、思い思いの食事をゆっくりと味わっていただきました。



久しぶりのお店の味にニコリ

おやつレク



手作りクレープに挑戦。

小麦粉、牛乳・砂糖の材料を皆さんと一緒に計量し、生地をまぜまぜ。ホットプレートで焼くと、フワッという香りが広がります。焼きあがった生地には、お好きなフルーツやクリームをくるっと巻いて完成！

クレープ返しもお手のもの♪
楽しいひとときになりました。

育てた野菜をいざ収穫！



暑さに負けず、収穫作業を楽しみました。

土の中からゴロゴロ！立派なジャガイモがたくさん採れました。ポテトサラダ・カレーライス・フライドポテト・・・何を作しましょうか？



梅三昧?!

畑で収穫したきゅうりを、さっぱり浅漬けに

シソジュース・梅酢ドリンク・梅干し作りに挑戦



青梅や紫蘇を使って「梅酢ドリンク」や「シソジュース」を手作りしました！梅酢ドリンクは利用者様と一緒にヘタを取り、きれいに洗ってから、氷砂糖やお酢と一緒に瓶詰めしました。

シソを煮詰めると「いい香りがするね」「煮詰めたシソも使えるのよ」などと会話も弾みます。完成したジュースは入浴後や体操の後皆さんで試飲。さっぱりして美味しいと好評でした。



「いや～ちょっと重いねえ」



～梅の塩漬け～

ヘタを取り梅と塩を交互に入れます

袋詰めゲーム



刺し子



集中して縫っています。



～赤紫漬け～

ボウルに紫蘇と塩を入れ良く揉み、あくを取ります。絞った赤紫蘇は、梅の塩漬けに戻し土用干しまで保存。上手く漬かるといいですね…

制限時間内にどれだけお野菜を詰めれるかが勝負です!!

社会福祉法人 麗寿会
 デイサービスセンターふれあいの泉 (H19年6月創立)
 〒247-0052鎌倉市今泉2-4-10 電話0467-43-5975