



編集・発行 指定管理受託法人 社会福祉法人 八起社

養護老人ホーム名古屋市寿荘

〒468-0051 名古屋市天白区植田2丁目201番地 TEL (052) 802-3991 FAX (052) 806-3356

令和 8 年度 さつき祭り

5月21日 さつき祭りを開催致しました。

理事長より、開会の挨拶をいただき、スタート。

午前中は鶴輝末会の皆さまによる太鼓演奏（八木節、創作太鼓）、民うたクラブによる演舞（長崎のんのこ節その他）、三味線演奏（津軽の響）、ティアレによるフラダンス（涙そうそうその他）、民謡クラブから秋田節、講師による十三の砂山、その他を披露していただきました。

午後は今年度第1回目のカラオケ大会を実施。総勢24名の方々が舞台にあがり、大勢を前に歌いました。

屋台を組み、たい焼き、わらびもち、ナゲット、パックジュースを提供。

当日は雨模様でしたが、たくさん笑っていただき、楽しく過ごすことができました。

実行委員



開会の挨拶



講師による三味線演奏



太鼓演奏



ティアレ



民うたクラブ



さつき弁当



『いらっしゃいませ！』

4月～6月 行事報告

4月2日（木）野点会



新年度に入り、最初の行事、野点会を開催しました。満開になった桜を眺めながら、抹茶と和菓子を提供。琴の BGM を流し、春の穏やかな雰囲気味わっていただきました。

5月14日（木）第1回 ベビーゴルフ大会



総勢16名が参加されました。優勝者18点、19点の方が2名でプレーオフを行い、3位が決定。優勝者にはトロフィとお菓子の贈呈、2位、3位の方にもお菓子を贈呈しております。その他の皆さんには参加賞として、お茶を提供。

爽やかな青空のもと、楽しくプレーができました。

5月28日（木）第1回 輪投げ大会



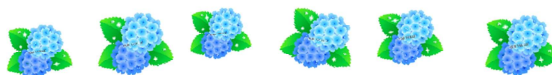
1グループ5名の6組、30名が参加。投げる回数を2巡として、合計点で競いました。

トップが2名出て、62点。同点決勝の末、3点差で優勝者が決定、3位は54点となりました。

優勝者にはトロフィ、お菓子の贈呈。2位、3位にもお菓子を贈呈。その他の皆さまには参加賞でパック飲料を渡しております。



外出支援



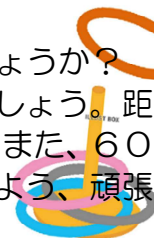
外出が困難な方を対象に、外出支援を行いました。今回は工場見学（愛知ヤクルト）。普段は目にすることがない光景を楽しめました。



令和8年度 名古屋市交歓輪投げ大会



10名の入所者が参加。思うように投げられたでしょうか？ 次回も参加できるよう、身体のコンディションを整えましょう。距離感をつかむために、目の健康状態も大切かと思います。また、60点以上であれば個人優勝も狙えます。60点以上取れるよう、頑張りましょう。



避難訓練を実施

6月4日（木）避難訓練を行いました。今回は3階D棟中央にある喫煙所で火災発生という内容でした。火元を境に建物側、非常階段側へそれぞれ避難をしていただきました。非常階段ですが、うまく降りられたでしょうか？ 今後もいざというときに備えて、定期的に訓練を行います。ご協力をお願い致します。



避難の様子

園芸クラブ

寒いときに植えたグリーンピースとそら豆が育ち、収穫。採れたてのグリーンピースはチャーハンに入れて、そら豆は塩ゆでのち、クラブ員の皆さんとともにいただきました。

玉ねぎ、長ネギも同時に収穫。職員もおすそわけをいただいております。

また、種から育てたニチニチソウの苗も畑に定植しましたが、開花が楽しみです。



医務室より

看護師4人の習慣について（健康と美のために）



看護師 N：食事の栄養バランスを心がけ、食物繊維・ビタミンなどが不足しないよう、野菜を食べることを意識しています。

看護師 K：休日は心と体を休めるため、ゆるっと、のんびり過ごす時間を作っています。

看護師 I：こだわり過ぎず、しなやかに生活しています。

健康と美に良いという噂の食べものには興味があります。



看護師 O：若い頃から早食いなので、ゆっくり、良く噛むことを習慣にしています。胃腸や脳の働きが良くなったり、肌の調子も良くなるそうです。



栄養士より

食中毒に気をつけましょう

夏場に気をつけたいのが食中毒。多くの細菌は室温（約20℃）で活発に増殖しはじめ、人の体温と同じくらいの37℃前後で最も増えやすくなります。菌を着けない、増やさない、やっつけるの3点が原則です。

＜ポイント1＞ 正しくしっかり手洗いする「菌をつけない」

正しい手洗いは食中毒予防の第1歩。食事の前に手洗い・消毒をして、細菌やウイルスが食材に着かないようにしましょう。

＜ポイント2＞ 食品は冷蔵庫に入れる「菌を増やさない」

10℃以下になると食中毒の細菌が増えにくくなります。冷蔵庫を活用しましょう。



＜ポイント3＞ しっかり加熱する「菌をやっつける」

加熱することで細菌を殺すことができます。十分に加熱し、できるだけ早めに食べましょう。