

【発行】障害者支援施設 緑風園

tel 0855-95-0363 fax 0855-95-0147

なないろ

緑風園だより

令和3年秋 50周年記念号



去る十月二十一日に緑風園開設五十周年記念式典を執り行いました。コロナ禍でもあるために、招待者も人数を絞り邑南町内の関係機関と緑風園の関係者のみで行いました。

始めに、鳥根県社会福祉事業団の山崎理事長より、主催者を代表してのご挨拶と来賓を代表して邑南町の石橋町長より町の長年にわたり福祉施策を先駆的に取り組み、この五十年を迎えたことへの祝辞をいただきました。次に、園の功労者として、長年にわたり利用者支援に携わっていただいた寺本照代支援員に、園より感謝状と記念品を贈呈させていただきました。その他にも当日の参加は叶いませんでしたが、家族会の石倉会長と太田理容院や森口理容店の店主様には、後日感謝の意を伝えさせていただきました。また、当日は元職員の方々も多数来園され、記念式典も盛況に終えることができました。

最後にありますが、当園はこの五十年間、関係機関や地域の方々を支えられてきました。こうして一つの節目を迎えたわけですが、これからも利用者一人ひとりの幸福と共生社会の実現を追い求めて、職員一同で取り組んでいきたいと思っています。今後も引き続きご支援とご協力をお願いいたします。

園長 藤原啓二

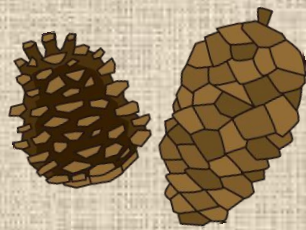




カラオケ大会

十月二十一日に緑風祭を開催いたしました。新型コロナウイルスの影響でご家族、後見人様の参加は出来なかった点は残念でしたが、緑風園創立五十周年記念といった事もあり、各種バザー、コンサート、カラオケ大会、利用者様作品展等盛大に盛り上がり、利用者様の笑顔もたくさん見られ、大変楽しまれた様子でした。来年もこのような会が行えるよう、職員一丸となって緑風園を盛り上げていきたいと思っております。

そらいろコンサート



今回緑風祭では外部から
・フキポッシュ様
・みずほ食品様
が出店してくださいました。



おいしい!うれしい!緑風園給食レシピ

飲む点滴といわれるほど健康や美容に良いとされる甘酒を使ったデザートをご紹介します。甘酒には食物繊維とオリゴ糖が含まれていて、腸内の善玉菌を増やし腸内環境を整えます。その他にもビタミンB2やB6、ナイアシンなどのビタミンB群が肌を構成するたんぱく質の代謝を促します。便秘の解消やハリのある肌をつくる効果が期待できるので、是非お試しください!

材料(4人分)	分量
甘酒	80g
砂糖	大さじ1
牛乳	140g
生クリーム	32g
ゼラチン	4g

作り方

- ①甘酒、砂糖、牛乳、生クリームを鍋に入れて加熱します。
- ②①にゼラチンを入れて溶かし、容器に入れて冷蔵庫で2時間冷やして完成です。

一人分エネルギー	88kcal
タンパク質	2.4g
カルシウム	45mg

広報部

森脇 侑也
松野 優大

《職員募集》
緑風園では職員の募集を行っております。私たちと一緒に働きませんか?興味のある方はお問い合わせ下さい。採用担当 道根(みちね)

【お知らせ】
《ご意見苦情》
九月十月までに寄せられたご意見等はありませんでした。



感染症対策について
新型コロナウイルスワクチン接種も全国的に進んで、園でも7月に全員の接種が終了いたしました。これからは、コロナ対策含めインフルエンザなどの感染症も流行ってくる季節となり、今一度感染症対策意識を高めていかないといけないと感じている今日この頃です。園では、手洗い研修などを行って「持ち込まない持ち帰らない」を意識して努めてまいります。