

お誕生日おめでとうございます♪



8月2日 さん
誕生日を伝えると「だれの？私の？うそー！」とビックリしていました。息子さんの描いた絵をみて「ふーん、そー」と、娘さんからのプレゼントのオリジナルTシャツとぬいぐるみを見せると「あら！」とニコニコされて膝にのせていました。ぬいぐるみはとても気に入り夜寝るときはいつも抱いて寝ています。



8月18日 さん
数日前から誕生日を意識されとても楽しみにされていた。さん！当日は、皆さんから祝福の言葉やプレゼントを貰い「わあーいいね！ありがとう！」と喜ばれ、頭を深く下げていらっしやいました。最後に「本日は本当に有り難うございました。これからも健康でいます。以上」と元氣よく挨拶されていました。

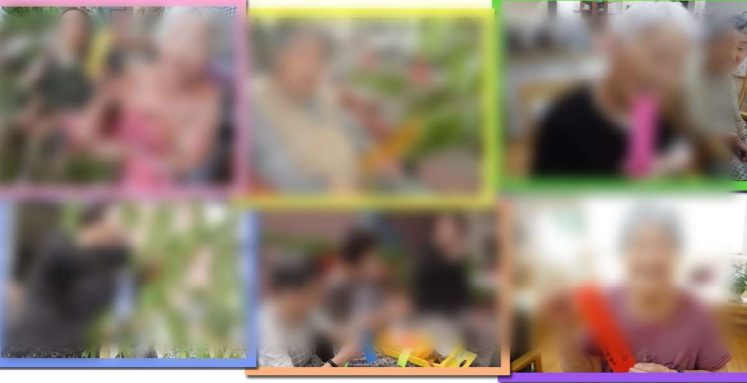


8月24日 さん
スタッフがお誕生日ですねと声を掛けると「そうですよ」と、今日の主役と伝えると「そうなの？アハハ…」ととても機嫌よく過ごされていました。誕生日の歌を皆で歌い、ケーキのロウソクを一生懸命吹き消そうとさで奮闘していました。プレゼントのひざ掛けにニコニコされて喜んでおりました。

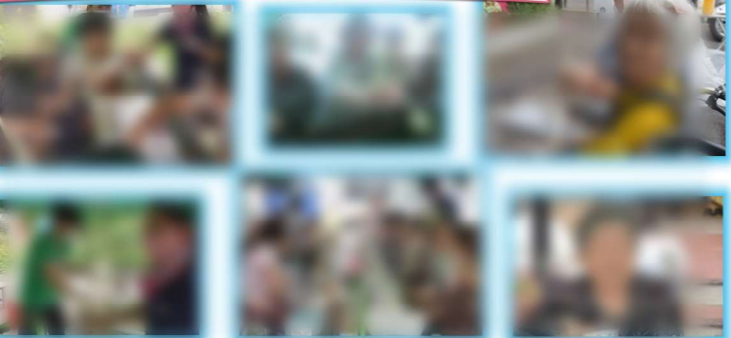
七夕飾り【8月6日(木)】

令和2年の短冊は、入居者様『いつまでもここに居れますように』『いつまでも歩いて元気でいれますように』『お金持ちになれますように』『元気にいられますように』『いつまでも目が見えますように』『美味しいものが食べたいです』『みんなと仲良く暮らせますように』『皆さん幸せに』『幸せに生まれるように』『みんなで仲良く暮らせなすように』『ゆりちゃんに会えますように』などです。スタッフ

の面々は『のんびりと暮らせますように』『タカラジェンヌになれますように』『息子の野球チーム公式戦初勝利おねがい！』『思っきり休日下さい』『早くコロナが終息しますように』『周りの方が幸せに』『十年前の私に戻れますように』『平和に暮らせますように』などです。素敵なお願い、無理なお願い、心からのお願いなど様々ですが、お星様どうか叶えてください！



流しソーメン【8月26日(水)】



やっと暑い日が続き花恒例の流しソーメンの時期になりました。「これから素麺が流れますよー」と号令がかかると、「よし来た！」「何か来るね！」と嬉しそうです。食べ始めると「あらおいしい！」「食べずらいけどおいしいわー、止まらないね！」、何が美味しいか聞くと「分からんけど全部だ！」と話されます。また「これ早く取りな！」と周りの方に気を使い取ってあげる方もいました。今回の流したお楽しみ食物は、ソーメンの他にも、煮玉子、ちくわキュウリ、ソーセージ、チーズ、キュウリやナスビの漬物、キュウイ、ぶどう、梨、バナナ、ゼリー、羊羹、たくさん流しています。最後は「お腹いっぱい、ぼんぼん！」と話されていました。



七夕祭り【8月7日(金)】



令和2年も沢山の願いが叶うように、皆さんで柳の木を囲み七夕行事を行いました。最初に七夕のいわれをお伝えすると、皆さん最後まで「うんうん」と頷かれています。そして自分たちの願いを発表しました。どの願いも素敵で、かなえて差し上げたい願いや楽しいものなど様々あり、和むひと時でした。

短冊発表中は、名前を呼ばれ照れながらも「ハイ」と手を挙げる方や「ばあちゃんのだねフフフ…」と願い事が発表されるたびに拍手されたりと、とても楽しそうです。また、歌の大好きな皆さんは、「ささのはさらさらのきばにゆれる…」と七夕さまの歌を歌い、歌い始め

めは「1, 2, 3, はい…」と音頭も撮ってくれる方もいてとても嬉しそうです。その後は、大きなスイカを割り召し上がって頂きました。「わーおいしいね〜このスイカ！」とたくさん食べ、「もう一つ！」と言いながら沢山おかわりもされていました。この日は暑い日乗り切る爽やかな一日でした。

花での生活♪

今年の桃はとても美味しいです。薬の控え目にして追肥を一回行い、8月21日に入居者の皆さんに収穫していただきました。枝豆は21日、スイカは22日、トウキビは24日と連日のように初収穫があり、その後は収穫ラッシュが続

き、毎日の楽しみが増えております。それに合わせて入居者様は健全な生活を送っております。畑は10月初めまで楽しむ予定です。



施設長コラム

～ラーメンが美味しい！～
コロナ過で飲食を伴う会合がなくなり、世の中の飲食業やインバウンド系の方々の大変さが伺える今日この頃です。私自身も、外に飲みに行くことや外食もなく過ごしているところです。そんな

生活の中で、テイクアウトのラーメンがとても美味しくピックアップされました。ラーメン屋さん入口に「テイクアウトできます。」となっていたので、注文して車で待ち、花に持ち帰り10分後に食べてみるととても美味しかったです！麺とスープが別の器に入りお店のラーメンと同じ味でした。出前ラーメンでは、少し伸びた麺や小麦粉が少し解けたスープの印象が強かっただけに、ホント驚きの逸品でした。ラーメンだけは自宅でお店の味を出すのが無理とよく言ってる方もいて、なかなか

