

日頃より、利用者様やご家族様には、検温、マスクの着用等に協力して頂き、ありがとうございます。

5月25日に新型コロナウイルスの緊急事態宣言が全国で解除されましたが、6月下旬から再び増加傾向。第2波への懸念が高まっていきます。幸いなことに大分では新たな感染者の報告はないため、6月より面会禁止を一部解除し、久しぶりの面会に、涙される方もおりました。また今後の経過によっては、面会禁止になる場合がございますので、予めご了承願います。

ひだまり、だより

新人さんいらっしゃ~い



糸永 光生様

5月よりホームに入居されました。
昭和26年8月生まれの68歳。
吉野に生まれ、若いころは、海上自衛隊に入隊、その後サラリーマンで定年まで務めました。2人の女の子があり、現在5人のお孫さんにめぐまれました。
釣り、アマチュア無線、素潜り、メダカの飼育など多趣味で、ここでも新しい趣味を見つけてくださいね。お話好きで、ティでは、アイドル的存在です。

面会制限の一部解除について

●面会については小人数、短時間でお願いします。
居室での面会も短時間であれば可能です。

※面会の際は、ホールにて用紙の記入、検温後の面会となります。

※来所の際は必ずマスクの着用、手指消毒、検温をお願いいたします。ご理解とご協力をお願い致します。



4.5.6月

誕生日おめでとう



今村 工ミニ様
昭和9年5月8日生まれ



河野 美智子様
昭和6年6月1日生まれ



福田 恵美子様
昭和5年6月6日生まれ



玉井 厚子様
昭和11年6月27日生まれ

これからも明るく、お元気でお過ごしください

うちの郷土料理 「こねり」

伝承地域 豊後大野市

主な使用食材 なす、にがうり、味噌、小麦粉

歴史・由来・関連行事

「こねり」は、夏の野菜のなすやにがうりを油で炒めて、出汁で溶いた味噌で味付けをし水で溶いた小麦粉を入れとろみをつける料理。食欲が低下する夏でも食べやすいので、家庭でよくつくられています。小麦粉を入れて練ることから「こねり」という名が付いたそうです。

国東半島では、「オランダ」とよび、そのほかの地域では、「こかけ」や「あんかけ」、「ばばころし」といった呼び方もあります。

豊後大野市では、県内屈指の畑作地帯になっており、なすの栽培が盛んです。

ひだまりの里では、料理自慢の職員が、食材選びから調理を工夫して、みなさんに食べやすく、美味しい料理を作っています。



おやつ作り

4月は『お好み焼き』を作りました。



野菜も細かく
切ってくれました。



ふっくら焼けました。



手際よく上手に出来ました。



私の顔に似てるでしょう？

レクレーション

風船バレー



目で追うのも大変。



足で輸送り



久しぶりにマフラー
を編みました。

足も上手に使い
下肢筋力がつきました。

趣味活動



集中して折り紙作品完成！

5月 こどもの日

ひだまりの里作品展



6月 梅雨入り

鯉のぼりも
うれしそうに
泳いでいます。



たなばた

短冊に願いを込め、
一生懸命
書いてくれました。



朝顔の折り紙、
作品も皆さん上手に
作ってくれました。

