



社会福祉法人 雄勝なごみ会 サン・グリーンゆざわ
・サテライト型特別養護老人ホーム桜おかだ
・桜おかだ居宅介護支援事業所
・小規模多機能型居宅介護事業所桜おかだ
No.49 2025.8.1

8月に入りひときわ厳しい日差しが照りつけておりますが、皆様におかれましてはお変わりなくお過ごしのことと存じます。

6月27日には防災懇談会が開催され、もしもの時の備え等について話し合いを行っています。これからも町内会の皆様と桜おかだが一体となっていろいろな行事を続けていきますよう努めて参ります。今後ともよろしくお願ひ致します。

残暑の折、くれぐれもご自愛のほどお祈りいたします。



令和7年度の避難訓練実施について

○夜間想定避難訓練

8月29日(金)

○日中想定避難訓練

10月24日(金)

○水害想定避難訓練

11月28日(金)

上記のとおり、避難訓練を行う予定です。ご利用者の安全を守るため、災害に備えていきたいと思います。

大変お忙しい中と存じますが、地域の皆様にも、ご協力を願い申し上げます。



～梅の豚しゃぶそうめん～

【材料(4人分)】

そうめん 4束
豚薄切り肉(しゃぶしゃぶ用) 160g
梅干し 2粒
玉ねぎ 1/2個
大葉 10枚
めんつゆ(ストレート) 400cc

◎作り方◎

玉ねぎは薄切りにし、水にさらす。梅干しは種を取り、包丁で叩く。大葉は千切りにする。
沸騰した湯にそうめん、豚肉と一緒に入れ、そうめんの袋の表示通りに茹でる。その後流水で冷まして水気を切る。
器にそうめん、玉ねぎ、豚肉を盛りつける。梅干し、大葉をのせ、めんつゆをかける。

◎ポイント◎

そうめんと豚肉と一緒に茹でることで、時間短縮になります。
豚肉を茹でる際は、1枚ずつ入れるとくつきにくくなります。

梅干しや大葉の爽やかな香りが食欲をそそり、夏バテ予防にぴったりな一品です。豚肉には疲労回復に役立つビタミンB1が含まれています。また、玉ねぎにはアリシンが含まれており、ビタミンB1の吸収を促してくれます。そのため疲労回復には、豚肉と玉ねぎの組み合わせがおすすめです。



前回のおかだ便りで、タオル類をお譲りいただきたいという記事を掲載したところ、地域の皆様よりたくさん届けていただきました。そのご厚意に感謝申し上げますとともに、いつもおかげ便りに目を通してくださっていることに職員一同、胸がいっぱいです。
本当に、ありがとうございます。

福祉の事で気になる事が
ありましたら、いつでも
お気軽にご相談ください。



◆桜おかだ お問い合わせ・見学先

・サテライト型 特別養護老人ホーム
mail sungreen-sakura@bz04.plala.or.jp
・居宅介護支援事業所
mail sakuraokada-kyotaku@ogachi-nagomi.net
〒012-0045 湯沢市岡田町14番20号
TEL 0183-72-8717
FAX 0183-72-8718
mail sakuraokada@bz03.plala.or.jp

・小規模多機能型居宅介護事業所
〒012-0045 湯沢市岡田町14番28号
TEL 0183-72-8787 FAX 0183-72-8786