安倍野工房便り

社会福祉法人 明光会　安倍野工房　　～11 月号～　令和 5 年 10 月 20 日

日増しに秋が深まり、朝晩は肌寒さを感じることも多くなりましたが、お元気でお過ごしでしょうか。
さて、来る 11 月には、第 63 回社会福祉法人明光会 明光會館レキシア鷹匠開所記念明光祭を
開催致します。
利用者様も張り切って準備を進めておりますので、
皆様ぜひお誘いあわせの上お越しいただければ幸いです。
季節の変わり目ですので、皆様体調を崩されませんようご留意ください。

社会福祉法人 明光会　　理事長 寺田千尋

栗拾いへ行きました♪

令和５年９月 12 日（火）栗拾いを行いました。
安倍野神社近くにある栗が今年も多く実り、
たくさんの栗を収穫することが出来ました。
今年は暑い日が長く続きましたが、
秋の訪れが確実に近づいていることを感じた作業となりました。

11月の健康コラム

健康コラム

～インフルエンザの感染拡大に注意しましょう～

今年は、行動制限やマスク着用の制限がなくなってから、初めての冬を迎えます。
冬は感染症の多い季節となりますが、今年は9月初めごろよりインフルエンザが流行期に入り、異例の速さで感染の拡大がみられています。
施設の入所者様、通所部署の希望者様には10月にインフルエンザ予防接種をさせていただきました。
施設の中では、集団で活動することが多いため、感染リスクも高くなると予想されます。
予防接種をまだ受けていない利用者様においては、体調に問題がなければ、接種をご検討ください。
また、コロナウイルスについても、症状は個人差が大きく、後遺症なども問題視されてきています。
引き続き感染対策をお願いいたします。
＜感染対策のポイント＞
・手洗いの徹底
・状況によるマスクの着用等の咳エチケットの徹底

11月分の本部献立紹介

調理部より

【けんちょう】

薄切りの大根と人参、崩した豆腐を油で一緒に炒め味付けし、汁気がなくなるまで煮込んだものです。
基本の具材は大根、人参、豆腐ですが、地域や家庭によって肉やこんにゃく、ごぼう等の具材を加えることも多いようです。

【材料（1人分）】

大根	115g	
人参	17.5g	
里芋	25g	
こんにゃく	17.5g	
鶏肉	10g	
サラダ油	1.5g	
豆腐	35g	
だしいりこ	0.8g	
しょうゆ	8g	A
みりん	2.5g	A
砂糖	1.5g	A

【作り方】

1 大根と人参はいちょう切りに、里芋は乱切りにする。
　こんにゃくは一口大の短冊切りに、鶏肉は一口大に切る。
2 鍋にサラダ油を熱し、1を入れて炒める。
3 食材に火が通ったら、水気を軽くきった豆腐を手でくずしながら加える。
4 Aを入れて、味をととのえる。

11月行事予定

・3日（金）　開所日（文化の日）
・5日（日）　第63回　明光祭
・9日（木）　早帰り
・22日（水）　早帰り
・23日（木）　休所日（勤労感謝の日）
・30日（木）　工賃支給式

虐待通報・苦情受付

9月の通報は0件です

各種お問い合わせ：054－278－8568
担当者：濵田精也
ホームページあります！　明光会　静岡　クリック