

# 寿司バイキング (5/27)



くさくさー



- 寿司バイキング**
- にぎり・軍艦
- マグロ
  - サーモン
  - 鯛 (ぶり)
  - 鰯 (あじ)
  - えび
  - 玉子
  - 巻き・一品物
  - 大巻き
  - 細巻 (鉄火巻き・かつぱ巻き・お新巻)
  - 鯛のあら汁
- うに  
いくら  
ネギトロ  
シーチキン  
コーン  
牛肉カルピ  
ウインナー



# 唐松交歓会 (5/26)

毎年恒例の、唐津・東松浦老人ホーム交歓会に参加しました。玄海園は出し物に「ソーラン節」を踊り、他施設も寸劇や踊り等を披露され、参加した入居者の方も充実した楽しい一日を過ごされました。

## みんなでハイチーズ!



玄海園

# 風薫る通信

平成27年6月号

発行所

社会福祉法人 天寿会  
特別養護老人ホーム  
玄海園

東松浦郡玄海町平尾432番地8  
TEL 0955-51-3600



利用者さんにも大人気の寿司バイキングを行いました。17種類のお寿司とかつおの手こね寿司、鯛のあら汁など年々グレードアップしているのも楽しみのひとつです。今回好評だった手こね寿司のレシピを掲載しています。ご家庭でも試してみたいかがでしょうか(^ ^)



パン、ゲット~!

## ★フレッシュマン紹介★

介護職員  
同時募集中



3-2  
清水小百合

はじめまして。4/16から入社させて頂き、まだまだ教えてもらう事ばかりで迷惑をかけていますが、皆様のご指導宜しくお願いします。

3-3ユニットでお世話になっています。分からないことばかりですが、一生懸命頑張りますのでよろしくお願いします。



3-3  
山浦桃佳

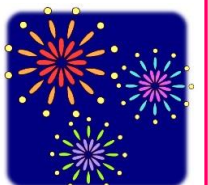


調理員  
池田智恵

4月より厨房でお世話になっています。色々な事を学びながら、皆さんの足を引っ張らないように頑張っていきたいと思っております。どうぞ宜しくお願いします。

## 今後の行事予定

- 7/14(火) 淡雪の会訪問
- 7/26(日) 玄海町花火大会
- 7/31(金) 玄海園・つばき夏祭り
- 8/18(火)~21(金) ISO更新審査



作成: 広報委員会 (井上真奈美、坂本真喜子、山口映美、坂本絵里)

## かつお手こね寿司

- <材料> (約4人分)
- ・すし飯 3合~4合分
  - ・かつお(刺身用) 400g\*
  - ・しょうゆ 70cc
  - ・酒 大さじ1
  - ・おろし生姜 大さじ1
  - ・白ごま 大さじ2
  - ・生姜(みじん切り) 大さじ2~3
  - ・青じそ(線切り) 20枚
  - ・きざみ海苔
  - ・木の芽(山椒など) 適宜
- \*かつおはゆきずりまな刺身で代用もOK! 青じそはすりかぶもOK!

## <つくりかた>

- ① すし飯を作り粗熱をとっておく。
- ② かつおは血合い(赤が濃い所)を取り除き1~1.5cm角(うす切)に切る。
- ③ ボウルに★を合わせ、②のかつおを加え30分程漬ける。味もなじませる。
- ④ ①のすし飯に、★を散らし入れまんなく混ぜる。
- ⑤ ③のかつおをザルにうつして水気をしっかり切り④に混ぜる。
- ⑥ 仕上げにきざみ海苔、木の芽を散らし飾る。

## 入居者募集中

玄海園・グループホームつばきではただいま入居者を募集しています。

入居要件は、玄海園は要介護3以上。グループホームつばきは町内に住民票があり、かつ要支援2以上の認知症の方となっております。施設見学等も受け付けております。お気軽にご相談下さい。

- 特別養護老人ホーム玄海園 0955-51-3600(担当: 田子森)
- グループホームつばき 0955-52-3933(担当: 坂本)

## お知らせ

すでにお手紙でお知らせはしていますが、負担限度額認定証の更新時期がきています。今回より要件が変更となっているため、ご家族様で申請の手続きをお願いしておりますので、申請漏れのないよう宜しくお願い致します。詳しくは先に送付した書類をご確認下さい。

## 喫茶「すずらん」情報

OPEN 予定日

7/10. 7/24

8/28. 9/18

毎月1~2回営業しています。  
営業時間 10:00~15:00

(※日程は都合により変更となる場合がありますので、ご了承下さい。)

