

優翔館通信

第9号

6月16日(月)

編集責任者
安部 英明

記事(職員)
藤井 友樹



畑仕事開始の巻!

編集後記

日頃より「優翔館」を「愛顧賜りまして誠にありがとうございます。」

優翔館デイサービスセンター外庭にて家庭菜園を始めました。今回植えさせて頂いたのは、ナス、枝豆、トマト、きゅうりの4種類。今後は皆さまの協力のもと、畑仕事に精を出していこうと思っております!

みんなで美味しく作ろう!



おやつに「たこ焼き」やで!

優翔館デイサービスセンターにて、以前にイベントで開催していましたが、「たこ焼き」作りが流行っております。2回目という事もあり、利用者様もかなり慣れた手つきで竹串を使い、綺麗に円形に整えていきます。

綺麗にまんまるに整った出来立てホヤホヤのたこ焼きは「美味しい!」と大好評! 私も食べさせて頂きました。決め手は「紅しょうが」と「出汁」だと思います。細かく刻まれた紅しょうががとてもいいアクセントになり、出汁のきいたたこ焼きはソースを付けなくても美味!非常に美味しく頂きました。



感謝



優翔館デイサービスセンター1周年特別企画

平成26年6月6日、優翔館デイサービスセンターにて1周年イベントが開催されました。

今回は1周年イベントとしまして、篠路マジック同好会の皆さまにお越し頂き、マジックショーを披露して頂きました。5人のマジシャンがカードやボール、水を使うマジックを披露し、利用者様からは「どうなってるんだ?」「なんで?」「すごい!」と大盛況、拍手喝采でした。

同好会の代表、及川昭佳さんは「失敗もあるがネタを悟られないことが大事。実践で腕と度胸をつけて、お客さんの反応を見て少しずつ改善していく」と言います。メンバーの皆さまも「お客さんたちに喜んでもらえるのが嬉しくて続けている」との事でした。

今回「協力頂きました、篠路マジック同好会の皆さん素敵なショーのご披露ありがとうございました。」

実は...マジックショーの前に1周年記念と致しまして、豪華な特製弁当を昼食としてご用意させて頂きました。今回の特製弁当は彩りとバランスを重視しており、具材としては、
①ゆかりご飯
②鶏肉の吉野焼き
③春巻き
④南瓜の甘煮
⑤春雨サラダ
⑥お漬物・デザート
の計6種類の特製弁当になります。皆さま「おいしい!」「うまい!」と大好評でした。

【追記】私も食べたかった... (笑)



サービス付き高齢者向け住宅優翔館ではこれからも安心快適な空間を提供できるよう尽力してまいりますので、何卒、「高配のほど宜しくお願い申し上げます。」

今回は手品に因んだ雑学についてです。手品と言えば、たいいハトが出てきます。ハンカチがハトになったり、バラを燃やしたらハトになったり...と出てくる「ころは様々ですが、ともかくハト。さてこのハト。当然そこから突然現れているわけではなく、手品師がどこかに隠しているのですが、どうしてじつと隠れているのでしょうか? 実は、ハトに限らず鳥というものは、仰向けにされると大人しくなってしまう性質があるのです。そういう事態を体が想定しているため、どうしたらいいのかわからなくなり、動けなくなってしまうのです。したがって、どこかに隠すときは仰向けにしているのです。また、手品ではギンバトと言つ種類のハトが主に使われています。このギンバトは色が白い上に、羽をたたんだときはかなりの小ささ。手品師にとつて、とても隠しやすいハトなのです。さらに、ハトと言つのは一見大人しそうですが実は結構どう猛な生物。人間に危害を加えることは少ないですが、性格的にはちょっと可愛く無い鳥しかし、このギンバトはハトの中ではかなり大人しいタイプ。つまり、仰向けにした際、より大人しいのです。ただし、このギンバトには、「数が非常に少ない」と言う問題点があります。普通のペットショップでは滅多に売っておらず、手品師さん達はオスとメスを飼って、ヒナから育てているのだそうです。