



感謝のつどい

いつしか夜寒が身にしむころとなりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

当施設では11月に入り、中庭に毎年設置しているクリスマスツリーの準備が始まりました。飾り付けは営繕の職員が担当していますが、手作りの装飾も含めて、年々見ごたえのあるものになっており、ご利用者やご家族・職員の目を楽しませてくれています。各部署においても様々な行事や飾り付けを通じて季節感を感じていただく催しを行っており、担当職員の心遣いには本当に感謝しております。

シャローム横浜・桜山では、11月2日(日)に日頃関わってくださっているボランティアの皆様への感謝と、地域交流を兼ねたイベントである「シャロームデイ」を開催しました。このイベントは、6月末より法人内で13回にわたって繰り返し話し合い、企画を立案しました。そうして準備を進めていた中、特養3階において10月中旬頃より約20名のご利用者に風邪症状が発症し、ご利用者1名と職員4名より新型コロナウイルス感染症の陽性が確認されて、3階フロアのみご家族の面会を一時中止する事態となりました。

した。

しかし、感染対策や手厚いケアによりご利用者の健康状態も徐々に落ち着き、3階ご利用者もご家族と一緒にシャロームデイを楽しむことができました。ご家族や地域の皆様、職員のご理解とご協力のおかげで、地域からの来場者数160名と、本当に多くの皆様にご来場いただくことができ、心より感謝申し上げます。

シャローム横浜は、これまで書道やお花の講師からシーツ交換、縫物やイベント時の演奏等、数え上げたらきりがなほど多くのボランティアの皆様を支えられて運営してきました。しかし、約6年前に発生したコロナ禍により、感染対策の観点から、地域の皆様と関わることでできなくなりました。そのような中、地域の皆様の支えは欠かせないものであり、上川井町にある施設として、今後も皆様に感謝を伝え続け、地域のニーズに誠実に対応してまいりたいと思っております。

今後も皆様のご指導・ご鞭撻のほど、よろしく願いたします。

施設長 高原 信夫

紙芝居レクリエーション

第304号

令和7年 11月 15日発行

(毎月1回 15日発行)

責任者:施設長 高原信夫

〒241-0802

横浜市旭区上川井町 1988

社会福祉法人アドベントスト福祉会

シャローム横浜

☎045-922-7333

編集委員 荒金・石川・石橋

[https://www.adventist-](https://www.adventist-welfare.jp/yokohama/)

[welfare.jp/yokohama/](https://www.adventist-welfare.jp/yokohama/)



10月15日午後2時より、当施設にてボランティアの方による紙芝居のレクリエーションが行われました。今回の演目は、日本の民話「浦島太郎」と「さるかに合戦」です。

参加された皆様は、昔懐かしい物語を通じて笑いや感動の声をあげ、和やかな時間を過ごされました。ボランティアの方の表現力豊かな語り、ご利用者の皆様も童心に返ったような表情を見せておられました。

紙芝居を通じて懐かしい思い出がよみがえり、皆様の笑顔が広がる素敵なひとときとなりました。今後も多彩なレクリエーションを通じて、心温まる交流の場を提供してまいりたいと思います。ボランティアの皆様に心より感謝申し上げます。

3階副主任 ズルハム リトンガ



新しい洗濯機と乾燥機

27年目にして、とうとう洗濯機1台と乾燥機1台が動かなくなっていました。今は洗濯室に新旧4台が並んでいます。乾燥機は進化していて、今まで自然干しをしていた衣類も乾燥ができるようになりました。

それに、働く人にも優しい設計の乾燥機であります。

洗濯の量に応じて、新旧の機械を使い分けています。これから寒くなってきますが、皆様の衣類をふわふわにしてあげたいです。



洗濯室 相馬 あゆみ

材料 白菜と切り餅の絶品炒めをご紹介します（4人前）

- ・白菜：1/4
- ・切り餅：8個

調味料

- ・水：100cc
- ・鶏ガラの素：大さじ2
- ・しょうゆ：大さじ2
- ・オイスターソース：大さじ1
- ・砂糖：大さじ1
- ・ニンニク（みじん切り）：少々
- ・うま味調味料：小さじ1
- ・水溶き片栗粉：少々
- ・サラダ油：適量
- ・ごま油：少々

作り方

- ①白菜の白い芯と葉の部分に分け、それぞれ4cm幅の棒状にカットする。
- ②切り餅1個を4等分に切る。
- ③フライパンに油をひき、切り餅をくっつかないように並べ、約7分炒める。焼き色がついたら一旦皿に取り出す。
- ④同じフライパンに油を足し、白菜の白い部分を炒め、透明感が出たら葉の部分を加えてさっと炒める。
- ⑤切り餅と調味料を加え、全体に味が馴染んだら水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油を回しかけて完成。

白菜がおいしい季節です。ぜひご家庭で作ってみてください。

栄養課 小寺 秀偉



地域あつての施設

11月2日（日）、ついに「シャロームデイ」が開催された。参加された方々が160名を超えたとか！昨年も開催されたが、まだその時は、コロナの影響も残っていて不足感があったが、今年はそのことに注意しつつも、多くの地域の方々が参加され、本当に楽しい「シャロームデイ」がもたれたことは感謝に絶えないことであった。始めは天気も心配であったが、快晴で少し肌寒くはあったものの、運営には全く支障がなくなされたことは二重に嬉しいことであった。

そこで行われたボランティアの方々によるパフォーマンスは最高であった。多くのグループによる活動はそれぞれにすばらしいものがあったが、特に中庭でなされた、上川井町婦人会の方々による踊りの音頭、そして若葉台の少女たちによるチアガールの活動は最高であった。そして、毎年感じることであるが、職員がこのイベントのために、みんなが一致

第212回 チャプレン 上前 至

協力して汗を流し、共に一つの目的に向かって力を合わせてやり遂げることの尊さを感じ、感謝するのである。みんなで力を合わせてやり遂げることの尊さと支え合いの尊さを知ることを味わえることは何よりも大切な経験であることを信じるものである。

そして、なりよりも大切なことはこのイベントをとおして、私どもの福祉の働きはボランティアの方がたの支え、また、地域の方々の協力がなければ、立ち得て行かないことを覚えていのである。その大切さを知ることの「シャロームデイ」であることを覚えていきたいものである。聖書の言葉「兄弟が和合して共にすることは、いかに麗しく楽しい事である」（詩編133編）ことをまさに知ることが出来るイベントであることを感謝したい。

