



とうきょうとしゃかいふくしげようだん

東京都社会福祉事業団

ひがしむらやまふく しえん
東村山福祉園だより

みち

道

れいわ ねん がつはつこう
令和3年10月発行

(社福) とうきょうとしゃかいふくしげようだん

東京都社会福祉事業団

とうきょうとひがしむらやまふく しえん

東京都東村山福祉園

メール mail@higashimurayama-f.org ホームページ <http://higashimurayama-f.org>へきめんせいさく きせつ かん
壁面製作で季節を感じていますたんとう とがし ちあき
担当 富樫 千明

「のびのびたいむ」では身体を使った活動以外でも、指先を使ったシール貼りや、クレヨン等でお絵描き、手に絵の具を塗って感触を楽しみながら手形を取ったりしています。子ども達が描いたり塗ったりしたものを、毎月の壁面製作に活かしています。

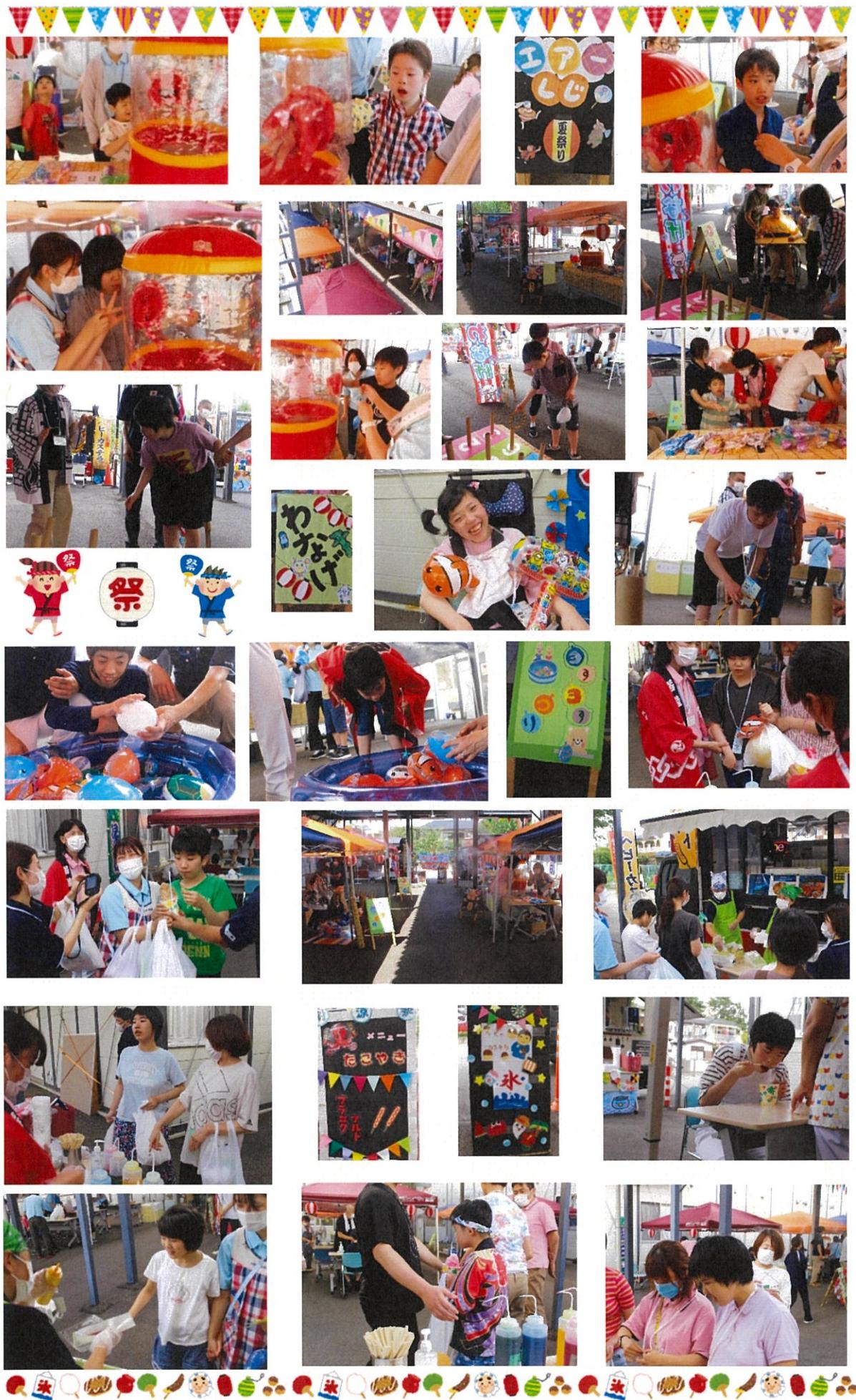
『梅雨』の時期は立体的な雨粒をたくさん作り、雨の日が楽しくなるようにしました。夏は『ひまわり畠』で動物達がアイスを持っている壁面です。ペットボトルを使って、風鈴も作りました。9月は『動物ときのこの合唱団』をイメージし、可愛い動物たちとキノコが輪になって歌っている様子を作ってみました。

壁面を見て嬉しそうに笑顔を見てくれる子どももいます。今後も子ども達が季節を感じることができるよう可愛い壁面を作っていくたいと思います。

れいわ ねんど のうりょうさい かいさい
令和3年度 納涼祭を開催しましたのうりょうさいたんとう むとう りょうた
納涼祭担当 武藤 領汰

ひがしむらやまふく しえんのうりょうさい 東村山福祉園納涼祭が8月26日(木)に行われました。1階、2階のユニット毎に時間を設け、一度に大人数が集まらないよう工夫しました。前年度のイベントと同様に、キッチンカーを呼び「たこ焼き」「フランクフルト」「ベビーカステラ」「かき氷」と夏らしい食べ物を用意しました。イートインスペースでとても美味しい食べている子ども達の笑顔がとても印象的でした。今回のイベントでは「ヨーヨー釣り」「エアーくじ」「輪投げ」と、縁日の雰囲気を味わえるゲームを用意しました。どのゲームも景品付きとなっていて、みんな自信満々に？積極的に参加していました。景品も普段の生活に使える物を用意したので、みんな嬉しそうに持ち帰っていました。そして今回は暑さ対策と夏気分が味わえるよう、初めてミストシャワーを導入しました。予想よりもたくさんのミストが出て、ミストの中を何回も通り抜けて遊び方、顔を近づけて涼んでいる方、様々に楽しんでいました。ミストシャワーの導入、大成功です。当日は納涼祭にふさわしく猛暑日でしたが、暑さに負けずちゃんと納涼できたかな？と思います。夏休みの最後に良い思い出になりました。





サマーバイキングを開催しました



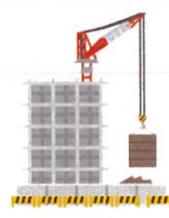
なつやすみ期間中の8月3・4・17・18日の4日間、グループ別に食バイキングを行いました。メニューは、煮込みハンバーグやグラタン、ミックスフライに加え、今回はチャーハン、カラフルなシュウマイ、油淋鶏など、中華メニューもありました。フルーツやゼリー、チーズケーキ、アイス等のデザートもあり、美味しいそうな物が勢揃いです。みなさん「おいしい、おいしい」とたくさん召し上がり、最後はお腹いっぱいになり、「ごちそうさま～」と満足そうな顔をしていました。全部で4回に分けて開催しましたが、どの回のメニューもとても好評で、みなさん美味しく召し上がっていただけたようです。



本設建物建築工事進捗状況報告



ひがしむらやまふくしえん ほんせつたてものけんせつこうじ 東村山福祉園の本設建物建設工事ですが、生活棟の基礎コンクリートの打設が終了し、新築物の建設工事が本格化しています。更に体育館や活動室・事務所などが入る中央棟の基礎工事も開始されました。今後も定期的に工事の進捗状況についてご報告いたします。



令和3年9月末の建設状況





非常食の炊き出し訓練を行いました

えいようし しみず ゆみこ
栄養士 清水 由美子

9月16日(木)に炊き出し訓練を行いました。当日は、防災備蓄倉庫を見学し、食品と器具の点火確認をしました。東村山福祉園では災害時に備え約200名分の食事を3日間分備蓄しています。お湯でも水でも作ることができます。五目ご飯(アルファ米)や、すぐに食べることができる缶詰やレトルト食品、温かいもの、甘いもの、災害時を想定して用意しています。段ボールに入った50人分のご飯を作って、パックに詰めました。もしもの時に慌てずに行動できるよう、地道な練習が必要です。五目ご飯の味は好評で、美味しいという意見が多かったです。(賞味期限の短くなった食品はアレンジして給食に活用しています)



9月27日(月)朝食「鯖缶のたまごとじ」



○材料 (1人分)

- ・魚の缶詰1/3缶・玉ねぎ1/6個・しいたけ1枚
- ・卵1/2個・長ねぎ3cm・しょうゆ大さじ1
- ・料理酒大さじ1・砂糖大さじ1・和風だし小さじ1/2

○作り方

- ①魚の缶詰はザルに開け、お湯をかけて臭みをとる
- ②たまねぎ、しいたけをスライスする
- ③鍋に調味料を合わせ火にかけ、卵でとじる



夏の暑さにも負けず、みんなに元気をわけてくれています



東村山福祉園は施設の建て替え工事のため、仮設建物で運営をしておりますが、園内が少しでも華やかで楽しい雰囲気になるよう、ガーデニングボランティアの方が活躍してくれています。春の花々が終わり、季節が夏に変わったことを、視覚的に分かりやすく教えてくれる「ひまわり」が、青空の中、太陽に向かって元気に咲き誇っている姿は、みんなに元気を分け与えてくれています。猛暑の中、こまめに手をかけていただき、いつも本当にありがとうございます。

