

# あ さ

理事長 青 戸 雄

に風 がい つっま っかり秋となりました。った途端に「初秋」に変まで続くのかと懸念して り 冬の心配 日

カスター と対 同 時 お願 練を実施 3 月 11 てきた様々な「 また 市 降「予防 細部を見 今後も継続に様々な「制品 対 でこ われ 限 職せま で様イに々ル 関 に、に々ル 様 用 。 てし定ク 対クたのラ L のにも者

施準ス

葉ま 中のいっ スト つ止日ま )り」も中止とさせ、 短時間 とさせ は 。検討を重ねてきちんと行い頂きました。 秋 のわ 活た の施一設 みねい 出に制 事のも限 9 が 事は 少取が ほなりも 四とい組た 企降楽 兀

理解とご協力をお

・ます。

す

四ツ葉福祉会

その

活動

0

環をご報告い

たします。

お

月

以

を

画



http://www.yotsubaen.or.jp/

### Potsuba Topics

\*感染症対策のため、

二回に分けて開催し、

十分に間隔を取っています。

#### 合唱コンケール プログラム

1.やすらぎの家 「走れ正直者」

2.アクティブよつば

「世界に一つだけの花」

3.のぎみ

「さないのトトロ」

4.アクティブ 99 下請け

「おどるポンポコリン」





四ッ葉ミニ

ついに実現! 私達のまつり! 中庭に沢山のテント。間をあけ ながらの屋台巡り…旨いっ!

我らがよつばレンジャー登場に盛り上がり、まつりのメイン「台唱コンクール」です。各作業班での練習の成果がここに!
いつもと違う「秋」を、四ッ葉スタイルで楽しみました!!





#### 赤十字救急法講習会 9/25,29

毎年実施している、「命を守る」重要な研修です。感染症対策のために、予防対策・ソーシャルディスタンスを十分に配慮し、2つの体育館(別日程)で開催しました。

救急対象者との感染対策を考えながらの蘇生法は、緊張の連続でした。参加職員の質問も多く、あっという間の2時間でした。



#### 新型コロナウィルス感染症対策講座① 9/25,29

感染者が発生した時に用いる「ゾーニング」と「感染者対応法」の法人内研修を実施。感染しない・拡げない対応について、認識を新たにしました。





#### こんにちは ハローネットです ④ (指定相談支援事業所)

担当:吉岡

コロナ禍において、皆さまは新しい生活様式でい かがお過ごしでしょうか。

私達は訪問の際に、感染予防のため、

- ①事前に連絡を取る
- ②密にならないよう配慮して場所を設定
- ③要点を絞って短時間で面談を行う に十分気を付けています。

いざという時に、できるだけ**普段通りの生活**が送れるように、一人一人と話し合う機会を大切にしたいと思っています。

まず電話でご相談 ください 20852-36-6440

# 連載第15回よつば献立のお品書き 秋編

【お献立】☆地元産品 / ★四ッ葉園 ACT99 農耕班産

○きのこご飯:☆古志産きぬむすめ、しめじ、舞茸、

えのき、椎茸、人参

○お造り:ぶり、サーモン、大根、青じそ○季節の天ぷら:★茄子、★ピーマン、★南瓜、

えび、椎茸

○和え物:白菜、小松菜、カニかまぼこ○大学芋:★さつまいも、胡麻○あら汁:ぶりのあら、★味噌、ネギ



#### ♪旬の食材

[茄子]・[ピーマン]

の栄養と調理法♪

[**茄子**]…ポリフェノールの一種である「ナスニン」は、茄子の皮に多く含まれている抗酸化物質です。免疫機能の低下など、健康に影響を及ぼす活性酸素を取り除いたり、酸化を抑制したりする効果があるとされています。栄養成分が流れ出るのを防ぐため、油を使っての調理がおススメです。中華風に味付けて炒めたり、和風で天ぷらにしたりして、茄子の美味しさを引き出しましょう。

[ピーマン]…ビタミン C が豊富で加熱調理をしてもビタミンが損なわれることが少ない野菜ですので、火を通す炒め物などに最適な食材です。皮を剥く必要がなく洗ってそのまま使えるので、時短調理にも重宝します。

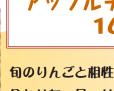
# Potsuba Topics

「のぞみ」の職人 平塚こだわり[パン World]



#### かほちゃプリンパン 160 円

四ッ葉園産かぼちゃをふんだんに使用したかぼちゃ クリームがたっぷり入ったパン。 かわいくプリンの形に仕上げました。



アップルチーズタルト **160 円** 

**旬のりんごと相性の良いクリームチーズソースと 台わせた一品。りんごの芳醇な甘さとクリームチ 一ズの酸味をお楽しみください。** 





来年の干支「丑」の張り子紹介

よつぱオリジナル干支張**り子** 2021年は **「丑」** 

ご注文受付中!



授産センターよつば 工芸 0852-36-7888(代)



四ッ葉福祉会の各事業所の「自慢くらべ」! 日々の活動や自慢の製品、芸術、「人」など、どんどん発信します さて、今回は、よつばの"こだわりの食"を支えるスタッフ

# 多機能型事業所アクティブ 99 給食班」発

\*食材の下処理や食器の洗浄・片付けで"食"を支える「緑の下の力持ち」

よつばの給食やお弁当は、四ッ葉園アクティブ'99 の農耕班が丹精込めて育てた 野菜や地元古志町産の野菜をふんだんに使った"こだわりの食"。

今回のイッピンさん!では、さまざまな食材の下処理や食器の洗浄・片付け作業 で、この"こだわりの食づくり"をしっかり支えるスタッフをご紹介。

アクティブ'99 加工作業場では、主に食材の下処 理作業を行っています。常に時間との勝負ですが、 とても丁寧に作業をこなしています。スピーディー な中にも野菜の傷みや汚れなどのチェックまで的確 に行っている姿がイッピン!





食器の洗浄作業を担当するのは、給食センターの スタッフ。一日平均 220 個、児童クラブの給食など で多い時になると一日に 500 個以上もの食器が運ば れてくる。大量の食器を洗い、高温のすすぎ洗浄機 を通し、洗いあがった食器をカゴに入れて乾燥機 へ、という流れ作業。

食器のきめ細やかな洗浄から力仕事まで、テキパ キと要領よくこなす姿がイッピン!





彼らが支えているよつばの"食"。

この真摯な働き方を尊重して、食づくりに励みたいと考えています。

行

現在、新型コロナウイルス感染症の影響で、法人・各事業所の行事が企画・実施できない状況ですの で、行事予定表は掲載いたしません。

今後の状況により、随時、利用者様宛文書・ホームページ・次号四ッ葉だより等で発信していきます ので、ご了承いただきますようお願いいたします。

#### 四ッ葉だより 124号 令和2年10月20日発行

#### 発行所

社会福祉法人 四ッ葉福祉会 **〒**690-0121

松江市古志町1551-4 TEL: 0852-36-8877 FAX: 0852-36-8894

http://www.yotsubaen.or.jp/

編集•印刷

四ッ葉福祉会広報委員会

※本紙に使用した写真等は本人・家族の方の了解を得ています。

したが、 がめい たイベントが 今年 ららつ な から秋に、 计 染 匹

況になりましたら、 で心より皆さまをお待ちしており また皆さま 体調を崩されることなく 葉ま らつり 次回 が ご来場 が の四 中止となりま %できる状 ツ 葉ま

こしくださいませ

らっしゃるかと思います。早く世界標となるものを失っている方も多数 拡大が収まると良 次々と取 かけて行わ りやめとなり、 われる予定だっ V のです

Ħ

第三者委員 加納孝通

【四ッ葉園】 【授産センターよつば】 栗原亨吉

先日 をしている」というご指摘を頂きまし さらにチェックしています。ご指摘 すぐに、 物に行けるようにしてい ルを決め 「マスクをしていない方が買い物 皆様に周知し、 平日 近くの の ありがとうござい 混 まない います。 ;時間等)

談

窓