

特集1 元旦のおせち料理特集



通常食



刻み食

○白楽荘のお品書き○
紅白なます
数の子
薔薇サーモン
寿かまぼこ
やわらか昆布巻き
黒豆の金箔掛け
二色ようかん（紅梅と白梅）
伊達巻
彩り野菜の湯葉巻き
栗きんとん
鶏の八幡巻き
海老のチリソース
赤飯
雑煮汁

高安管理栄養士より

蓋を開けた瞬間「すごく美味しそう！」ご利用者の表情がぱっと明るくなりました。
餅はゼリー状にし、かまぼこはテリーヌ仕立てにしたりと安全に召し上がっていただくことはもちろんですが、何より味付けや見た目の彩りも楽しんでいただける料理に仕上がっています。

おせち料理特集



○偕楽荘のお品書き○
お雑煮
お造り
マグロ・カンパチ・甘海老
お節の盛り合わせ
若鳥の二色焼き・伊達巻
数の子・イクラおろし・海老
長呂儀・栗きんとん・寿かまぼこ
蟹の重ね蒸し・錦羊羹・黒豆
煮しめ
里芋・くわい・人参・椎茸
竹の子・南瓜・こんにゃく・絹さや
茶碗蒸し
百合根・しめじ・三つ葉

池田管理栄養士より

彩り・味付け・食感はもちろんのこと
正月の豪華さや『晴れ晴れとしたイメージ』を考えたおせち料理となっております。お品書きにはもちろん載せてはませんが、写真にあるお屠蘇やビールにも良く合う出来栄となっております。
皆さん美味しそうに召し上がっていただき、私たちも本当に晴れやかな気持ちになりました。



令和六年 新年のご挨拶

新年あけましておめでとうございます。
皆様にはお健やかに新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。

昨年5月に新型コロナウイルス感染症の法的位置づけが、2類相当から5類に移行されたことにより、それまでの様々な制限が緩和され、通常の生活に戻ってきています。
楽友会におきましても、感染リスクの高い高齢者がご利用になる施設であるところから、感染防止に細心の注意を払いながら、新型コロナ以前の生活に少しでも近づけるよう努めております。

昨年7月には4年ぶりに「納涼祭」の花火大会を実施して、白楽荘、偕楽荘のご利用者の皆さんに楽しんでいただくことができました。また、ボランティアの皆さんの受け入れも徐々に進めているところです。

さらに、山王下施設の大規模修繕工事にも着手しており、令和7年中の完成を目指して工事を進めてまいります。この間、ご利用者はじめご家族様、来荘者の皆様には何かとご不便をおかけすると思いますが、ご理解ご協力のほどお願い申し上げます。

一方で、国際情勢の変化や自然環境の変化などに伴う物価高、さらには働き手の減少による人手不足が、法人の経営にも大きな影響を与えております。
こうしたことから、令和3年度から実施している「第2期経営計画」を見直し、法人の経営基盤のさらなる強化を図るとともに、ご利用者一人ひとりに寄り添った福祉・介護サービスの充実に努めてまいります。

結びにあたり、皆様のご多幸をお祈り申し上げますとともに、本年も変わらぬご支援をお願い申し上げます。

令和6年元旦 理事長 曾我 好男