

フラワー通信

第83号
フラワーハイツ
3月～4月

平成29年度新規・中途採用者・復帰職員、平成30年年度法人内異動・復帰職員のみなさんから一言頂きましたのでご紹介いたします。

《平成29年度新規・中途採用・復帰職員》

事務員 福澤真紀

1月より事務員としてお世話になっております、福澤真紀と申します。

まだまだ慣れないことばかりでご迷惑をおかけすることもありますが、どうぞ、よろしくお願い致します。

介護職員 桐野和枝

昨年より派遣、十月より臨時職員としてお世話になっております。

まだまだわからない所も多く、至らないことが多いかと思えます。ご迷惑をかける事も多いかと思えますが、ご指導をお願い致します。

看護師 五十川千保子

2月よりお世話になっております五十川です。

昨年定年を迎え錆び付きかけた頭に油をさしながら日々健闘しています。至らぬところがたくさんあると思いま

すが宜しくお願い致します。



管理栄養士 吉澤織音

厨房にてお世話になっております吉澤織音と申します。不慣れなことが多くなか、先輩職員の皆様の温かいお言葉に励まされる毎日です。ご迷惑をおかけすることもありますが、どうぞよろしくお願い致します。

作業療法士 酒井由季

1月から復帰しました、作業療法士の酒井由季と申します。復帰して早3ヶ月。至らぬ点も多々ありますが、ご利用者から元気をいただく毎日です。初心に戻って頑張りますので、よろしくお願い致します。

介護職員 小林悦子

介護職員の小林悦子と申します。フラワーハイツで勤めさせていただ

ておりましたが、昨年4月観成園に異動になり、半年間という短い間で10月より戻って来る事ができ、またお世話になることになりました。いろいろな経験を積み今後に生かさせていただきます。よろしくお願いします。

《平成30年度法人内異動・復帰職員》

介護職員 津金恵子

この春、観成園から異動になりました津金恵子です。特養と違い老健は1日の流れが早いです。早く仕事を覚えたいと思います。宜しく申し上げます。

介護職員 下平比呂子

2年育休をいただき、4月から復帰しました介護職員の下平比呂子です。以前はデイケアの担当でした。新しい部署での復帰になります。また新たな気持ちで、笑顔を忘れず頑張ります。よろしく申し上げます。



本日の一押しメニュー

オレンジダ煮



- 材料 (1人分)
- 凍り豆腐 7g
 - ねぎ 25g
 - 人参 15g
 - グリーンピース 3g
 - 油 6g
 - 片栗粉 5g
 - 油 4.5g
 - 上白糖 3g
 - みりん 1.5g
- ①玉ねぎ・人参を一口大に切る。凍り豆腐は水で戻しておく。
 - ②切った野菜にひたひたの水を入れて煮る。
 - ③やわらかくなったら上白糖・みりん・醤油で味をつけておく。
 - ④戻した凍り豆腐はしっかりと水を切って片栗粉をまぶす。
 - ⑤180度の油で凍り豆腐を揚げていく。
 - ⑥揚げた凍り豆腐を煮ている野菜の鍋に入れる。
 - ⑦グリーンピースをいろいろどりに加えて完成!

フラワーハイツのおすすめメニューの紹介第1弾

☆開所以来の定番メニューです

編集後記

新しく職員を迎え、ますます盛り上がるフラワーハイツです。今年度も気持ちを新たに頑張っていきたいと思えます。