



株式会社アイシマ

横浜市瀬谷区卸本町9279-43

☎ 045-924-6811

<http://www.aishima.co.jp/>

## NEWS

- # 1 グループホームすみれよりご挨拶
- # 2 レストラン風の音年末お持ち帰り販売

## グループホーム すみれよりご挨拶

皆さま、こんにちは  
グループホームすみれの主任をしております  
久野木義人と申します。  
ひとつの言葉、一杯のお茶、それだけで世界  
は変わると信じています。  
吐く息が白くなり、冬の訪れをいっそう感じる頃となりました。  
温かい飲み物を飲んでほっと一息つきながら、  
笑顔あふれる毎日を過ごしていただけるよう  
職員一同心を込めて支援してまいります。  
どうぞ引き続きよろしくお願ひ申し上げます。

当ホームでは、四季折々の行事や日々のレ  
クリエーションを大切にしています。  
「季節を感じること」  
「生活に楽しみが生まれること」  
をテーマに、皆さまが笑顔で過ごせるイベン  
トを毎月企画しています。

春はお花見や桜の制作、夏は七夕や流しそ  
うめんに花火大会、秋は紅葉ドライブに味覚  
狩り、冬はクリスマス会に年越し準備など  
……皆さまの「できた!」「楽しかった!」  
という瞬間を、職員一同大切にしています。

FOUR SEASONS



外出が難しい状況でも季節の楽しみを味わっ  
ていただけたよう、施設内にて「ぶどう狩りレ  
クリエーション」を実施しました。  
職員が紫色の色紙で一粒ずつ丁寧にぶどうを作  
り、天井から吊るしたり壁面に飾ったりして、  
まるで本物のぶどう棚のような空間を演出しま  
した。

「あら、ほんとにぶどう園みたいだね」  
「どれが甘いかな?」と、皆さまの目が輝いて  
いました。

ぶどうの実には洗濯ばさみをつけ、もぎ取る樂  
しみを感じていただけるように工夫しています。  
高い位置のぶどうを取るときは職員がさっとサ  
ポートし、普段より手を上げる動作が自然とリ  
ハビリにつながりました。



「昔は子どもとよくぶどう狩りに行ったよ」と  
思い出を語ってくださる方もいらっしゃり、会  
話が弾むひとときとなりました。

もぎ取ったぶどうやお菓子を持ち帰りおやつの  
時間にいただきました。

本物のぶどうも提供し、「甘くておいしいね」と好評でした。

これからも創意工夫を重ねながら、季節を感じ  
られる行事を取り入れ、日々の楽しみと活力に  
つながる時間を大切にしてまいります。

暮らしの中に小さな彩りを。明日もどうぞよい  
一日を。

# レストラン風の音

## 年末お持ち帰り販売

レストラン「風の音」では、年末限定メニューとして「海老シューマイ」をご用意しました。ぷりぷりの海老を贅沢に使い、ひとつひとつ丁寧に包み込んだ特製点心は、蒸したての香りと旨みが広がり、食卓を華やかに彩ります。この海老シューマイは、年末の団らんにも、新年の祝いの席にもぴったり。ご家族で囲む食卓に、また一年を頑張った自分へのご褒美に、ぜひお楽しみください。

価格は4個入り920円（税込）。さらに1個230円（税込）から追加注文も可能ですので、人数や好みに合わせて調整いただけます。



ご予約は12月28日（日）18:00まで。  
お渡しは12月30日（火）13:00～16:00。

年末年始の限られた期間にしか味わえない特別な一品を、ぜひこの機会に。海老シューマイを囲みながら、今年一年を振り返り、来る新しい年に思いを馳せる——そんなひとときをお過ごしいただければ幸いです。  
詳しくは風の音 [TEL:045-369-0522](tel:045-369-0522) まで

|             | 商品名            | 価格      |
|-------------|----------------|---------|
| 冷凍点心        | 冷凍餃子（10個）      | 1,000 円 |
|             | 冷凍シュウマイ（8個）    | 1,000 円 |
|             | 冷凍春巻き（6本）      | 1,000 円 |
|             | チャーシュー（1本）     | 1,000 円 |
|             | 大根の甘酢漬け（200 g） | 600 円   |
|             | メンマ（200 g）     | 600 円   |
| メインメニュー     | エビチリ           | 1,200 円 |
|             | 鶏肉とカシューナッツ炒め   | 1,200 円 |
|             | チンジャオロース       | 1,200 円 |
|             | 鶏唐揚げ           | 1,200 円 |
|             | 鶏肉の黒甘酢炒め       | 1,200 円 |
|             | 酢豚             | 1,200 円 |
| ～ 年末限定メニュー～ | スペアリブ香り揚げ      | 1,500 円 |
|             | 豚バラ醤油煮         | 1,800 円 |
|             | 蟹爪フライ（1個）      | 800 円   |
|             | 大海老チリソース（5尾）   | 3,500 円 |
|             | ～ 年末限定メニュー～    |         |
|             | 冷凍点心           |         |
| 冷凍点心        | エビ入りシューマイ（4個）  | 920 円   |
|             | エビ入りシューマイ（1個）  | 230 円   |

## 中華レストラン風の音

ゆったりとした店内は、客席はもちろんトイレもバリアフリーなので車椅子の方も安心してご利用いただけます。

昼／11:00～14:45 夜／17:00～20:00

■定休日／毎週水曜 TEL：045-369-0522

テイクアウトやってます！



**Instagram** **facebook**

アイシマの日常をSNSで発信



いいね！&フォロー  
お待ちしております♪



## 編集部後記

冬至にゆず湯へ入る習慣は「融通が利く」に通じ、無病息災を願う風習です。

香り成分が血行を促し体を温め、来年の健康を祈る象徴です。  
今年は私もゆず湯に入ろ♪