

◆訪問介護ナイス・ケア◆通所介護ナイス・デイ
◆住宅型有料老人ホーム愛宕の家◆有料職業紹介
つしま紹介所◆暮らしサポート サポート・ワン
◆学童・託児ナイス・キッズ◆鍼灸てのひら治療院
◆喫茶てのひら◆酸素BOX◆コーラス教室



vol. 289通信
R6年9月7日発行

発行元：株式会社サポート・ワン・サービス
愛知県津島市愛宕町四丁目 113 496-0036
代表TEL：(0567) 26-3921
FAX：(0567) 26-3922



ホームページ URL <http://www.s-o-s.co.jp>

問合わせ・見学 大歓迎！！

《利用状況案内板 (☆募集中★満員)》

- ★ナイス・ケア／訪問介護・居宅介護
- ☆ナイス・デイ／通所介護
・定員19名／日
- ☆愛宕の家／住宅型有料老人ホーム
・定員17名：現在入居者13人
- ☆つしま紹介所／有料職業紹介
- ☆サポート・ワン／暮らしサポート
※自費負担の在宅サービスです



《10月行事予定》

- 1日 体重測定
- 3日 喫茶 or 買物支援
- 5日 手打ちうどん作り
- 8日 喫茶外出
- 10日 外食 DAY
- 11-16 日レク強化 Week♪
- 20日 避難訓練
- 23日 書道教室
- 25日 手打ちうどん作り
- 26日 書道教室
- 30日 感染訓練・お抹茶を楽しむ

※お天気を見て、遠足・運動
※喫茶外出や外食 DAY など、
社会参加活動は場所や状況を
踏まえて実施しています。

《営業お知らせ》

《喫茶・軽食てのひら》
営業日：月・火・木・金・土・日／水曜日定休
時間：9:00-14:00(13:30ラストオーダー)

《高気圧 ROOM 酸素BOX》
営業日：月・火・木・金・土／水・日定休
時間：9:00-17:00 完全予約制

《鍼灸てのひら治療院》
営業日：月・金・土(第1・3)/完全予約制
てのひらコーラス教室
第1・3木曜日：14:30-16:00
♪参加者募集中♪

☆☆再開検討中☆☆
・打太鼓(和太鼓)
・ナイス・キッズ(学童・託児)
～詳細はお問い合わせ下さい～

笑顔・元気・感謝／S・O・S

6年ぶりに、“夏の宴”を開催。コロナ禍
(今でも完全に終息したわけではありませ
ん)は、中止せざるを得ない状況でした。今
は、感染が落ち着いてきた事、感染対策等
を行い体調管理を怠らない等の対策を行うこ
とで開催としました。開催を決めて数日後、
「コロナ感染が増えてきている」と情報を耳
にしました。このまま開催して良いものかと
考えた結果、2日間の予定を1日のみに変更
し開催することを決めました。
当日は6年ぶりとは思えないほどの手早い
準備と進行で写真のような大賑わいの1日か
過ぎせました。何事もなく皆様と楽しい時間
が共有できたことに感謝いたします
(M・T)

オープニング和太鼓



夏の宴2024
“笑顔・元気・感謝”

流しそーめん&バイキング



屋台ゲーム



盆踊り♪



ビックリショー



盂蘭盆経



また来年～



薬膳と発酵を美味しく学ぶワークショップ



◆スケジュール◆
11:00 開始
14:00 ランチ
15:00 解散

- ✓建三さん仕込みの韓国冷麺と水キムチと参鶏湯の豪華ランチ
- ✓ご自宅で参鶏湯が作れる薬膳キットのお土産
- ✓建三さんと一緒に水キムチを仕込んで持ち帰り

日時：令和6年10月7日(月) 11時～15時
場所：喫茶てのひら及び農園
愛知県津島市愛宕町4-113
(株式会社サポート・ワン・サービス内)

費用：12,000円(参加・ランチ・お土産を含む)
※小学生以下5,000円(参加・ランチ)

持ち物：筆記用具・飲み物・タオル・帽子・ジップロック(Mサイズ)

申込：QRコード(Googleフォーム)から

※難しい場合は下記へご連絡下さい

申込締切：定員になり次第

TEL：(0567) 26-3921/担当：平良・飯尾

株式会社サポート・ワン・サービスの
介護サービスや施設
の案内はこちら



◆講師プロフィール◆
四代目脱脂職人 金建三 朝鮮王朝の宮中料理を担当した曾祖母(初代)の影響から伝統韓国料理を学ぶ。現在、精進料理の大家白羊寺 チョンジナムの【正統尼僧(チョンガンスニム)】より、精進料理を韓国有名シェフの師匠であり宗家料理の大家【趙希淑(チョ・ヒスク)】教授から韓国調理技術・宗家の料理を学んでいる。母は宮廷料理研究家/在日本キムチ文化研究所所長の崔誠恩(チェ・ソンウン) 現在は学びを表現するために各地で料理・ワークショップを展開している。
https://www.instagram.com/kenzo_gold3/

“自分の・自分による・自分だけの健康食”を学び、技術や知恵を身に付けられるワークショップを開催します。
入居施設やデイサービスで提供する日々の食事には隣地の農園で育てた季節の野菜や果樹をふんだんに使います。庭で飼っている鶏達は循環役も担っています。漬物などの発酵食品はそのまま提供したり、料理に使うことも当たり前の日々。
この度、醗酵職人である金建三さんの『体内に採り入れるもの』の影響はご自身にとっても、他者にとっても、社会にとっても、環境にとっても、環境生物にとっても、とても大きい。』という考えは私達にとっても学び直しの機会です。

《編集後記》 今月号は“夏の宴2024”特集です(笑)
夏の一大イベントを終え、今年の夏は暑かった～と思ったのも束の間、大型台風10号に翻弄されました。この地域に大きな被害は無かったものの、住まいを提供しているため【備えよ常に】と改めて考えます。さて、そいいながらも、次は秋の行事です。
楽しみは何よりのご褒美、いろいろ工夫していきますよ！(Y・O)

SOS通信はホームページへの掲載と合わせ、地域の関係者や事業所、ご家族様へも発送しています。
9月送付部数 106部