



施設長より
ご挨拶



笑顔あふれる家庭的なホームを目指す

旧年中は、ご入居者様並びにご家族様より、温かいご支援とご協力を頂きまして、本年を無事に迎えることが出来ましたこと、心より御礼申し上げます。

お陰様でこの冬警報レベルで広がりを見せていたインフルエンザ感染症にかかるご入居者様と職員は一人もなく施設生活を維持することが出来ております。

元旦から続いた催しには皆様奮ってご参加され、多くの笑顔が見られました。私達職員も充実感と共に、ご入居者様の笑顔は何物にも代えがたい嬉しいものと改めて実感した次第です。

これまで様々な人生を歩んでこられたご入居者様の、その方らしい生活のサポートとは何かを常に問い続け、職員間の情報共有や意見交換を重ね、ご入居者様との信頼関係を積み上げていく努力をして参ります。

施設的环境整備、職員の資質向上に努め、安定した介護サービスの提供により、ご入居者様の笑顔ある家庭的なホームを目指す所存です。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

グリーンズ湘南・茅ヶ崎
施設長 片塩雅子



3つの「わ」で温かいホームを目指す

～輪・和・WA!～

グリーンズ湘南・鎌倉が平成16年に誕生してから20年経ちました。開設当初からの職員に入れ替わりはあるものの、介護・看護の経験豊富な職員が増え充実した体制へと成長を遂げています。

今年グリーンズ湘南・鎌倉のテーマは3つの「わ」です。経験を積んできた職員には個々のスキルを発揮してもらおうと同時に伸びしろある職員の先導役を担ってもらい、互いのペースを理解しながら、その結束力でまあるい「輪」を描ける職場づくりに努めます。

そしてご入居者様には「和やか」な日常を過ごして頂く中にも、ワクワクして「WA!」っと笑顔になれる出来事や行事をお届けしたいと思います。

今年のテーマ「わ」は3つから成り立ちますが、これには「ご入居者様、ホーム、全職員」の3つで1つとなる数字も示しております。3つの「わ」の調和によりグリーンズ湘南・鎌倉に温かい花を咲かせることが出来るよう、本年も精進して参ります。何卒よろしくお願い致します。



グリーンズ湘南・鎌倉
施設長 島崎 朗子

◆ ご入居相談は、随時受付しております。お気軽にどうぞ ◆

特定施設入居者生活介護
介護付有料老人ホーム

神奈川県知事指定介護保険事業所

登録喀痰吸引事業者(登録特定行為事業者)

グリーンズ湘南

◎入居のご相談等、お気軽にお問合せ下さい

茅ヶ崎 ☎ 0120-854-541

鎌倉 ☎ 0120-854-540

事業所番号:1472400363
グリーンズ湘南・茅ヶ崎
〒253-0064 茅ヶ崎市柳島1575-35

事業所番号:1472101144
グリーンズ湘南・鎌倉
〒247-0073 鎌倉市植木676-1

「訪問診療」
湘南中央クリニック 隔週木曜日 往診
「協力医療機関」
白井歯科医院 日曜日 訪問

「訪問診療」
片瀬クリニック 隔週火曜日 往診
「協力医療機関」
井上歯科医院

※写真の掲載につきましては全てご入居者あるいはご家族の同意を得て使用しています。

グリーンズ便り

～ 理念 ～

私達はいつも家族がそばにいるような
安心と安らぎを何よりも大切に
人の心を「癒す」ことに全精力を注ぎます

～ 令和7年 如月号 ～
VOL. 40

◆2025 お正月Photoコレクション◆

年末恒例となっている鳥居の設置が玄関ホールで行われると、お正月の準備にラストスパートをかける合図となります。普段見かけない大きな仕掛けやお正月らしい行事にご入居者様が毎年喜んで頂けるのでなんともやりがいのある大イベントです。書初め、福笑い、獅子舞など、楽しんでいただいたご様子と1月1日～3日までにお召し上がりいただいたお食事を載せております。ぜひご覧ください。



HAKONE
EKIDEN



2025



お正月献立 おしながき



1月
1日



元旦



海老の艶煮 ぶり西京焼き
 昆布巻き 栗きんとん
 紅白なます 伊達巻 田作り
 御煮しめ
 お赤飯 はまぐりのお吸い物

昼食



お雑煮
ずわいがに 帆立



夕食

海鮮ちらし寿司
 茶碗蒸し 松風焼き
 百合根と銀杏の飛竜頭
 抹茶寒天 粒あんといちご添え



グリーンスファーム

はちみつお届けプロジェクト 続編 ～ 念願のハチミツ ～



ミツバチが巣箱から出入りしている様子を確認した6月から半年ほど経過した11月のある日。5段重なる巣箱の下から中の様子を覗くと、嬉しいことに中段まで巣作りが進んでいました。いよいよ採蜜の時期到来！ 慌てて蜂を興奮させないように静かに天板外し、最上段だけを頂くことに。残りは越冬するミツバチのために残しました。採取したハチミツの色はやや濃い目で、その味は「しっかりとした甘みの中にスツキリ感がある」と表現いたしましょう。およそ3kg程収穫ができ、今年のお正月料理のなますや栗きんとん、伊達巻の甘味付けに使用。そしてフレンチトーストではダイレクトにお楽しみ頂きました。次回の採蜜は、寒さ緩んだ3月を予定しています。

巣箱・最上段



瓶詰にしたハチミツ

1月
2日

朝食



フレンチトースト ～自家製ハチミツがけ～
 生ハムとカブのミルフィーユ
 さつま芋の豆乳ポタージュ
 りんごの赤ワイン煮



昼食



鎌倉 昼食
 海鮮天ぷら
 栗と小豆のおこわ 錦玉子 潮汁

具だくさん豚汁
 つきたて餅
 あんこ、黄な粉、黒ゴマ、
 大根おろし、納豆、キムチ

茅ヶ崎 昼食



夕食

すき焼き メうどん
 黒豆
 柚子ゼリー



1月
3日



昼食



牡蠣とほうれん草のグラタン
 スモークサーモンと
 オレンジのサラダ

朝食



かにリゾット
 鶏ささみとセリのわさマヨ和え
 松前漬 金柑甘露煮

夕食

うな重
 玉子豆腐
 菊花大根
 お吸い物
 梅花りんご羹

