



2022(令和4)年5月1日(隔月刊)

発行者: 社会福祉法人 正吉福祉会
府中市立 よつや苑
TEL 042-334-8133
〒183-0035 府中市四谷3-66
FAX 042-334-8154



2022年度 基本方針

法人コンセプト (もとになる考え方)

私たちは、
あなたの喜びづくりを
お手伝いします。



安心な暮らしの実現

法人本部



法人(正吉福祉会)が目指すべき姿

『地域の人々が共にいきいきと暮らし
続けることができる地域拠点となり、
多世代多様な人々のWell-being
(健幸)を追求し、安心した暮らしを
実現します』

よつや苑ビジョン(目指す方向)

『職員の高い資質に支えられた
皆様に愛され選ばれるよつや苑』

よつや苑コンセプト (もとになる考え方) 「つながり」

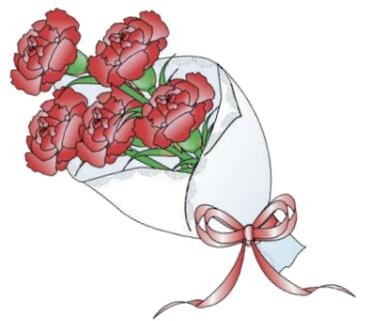
法人の目指すべき姿を実現
するためによつや苑ご利用
者・ご家族・地域の皆様
とのつながり、そして各部
署の専門性を活かしたつ
ながりが不可欠です。
今年もこの考え方を軸に据
えた事業実施に努めます。

すべての人に
健康と福祉を
(SDGs3)

事業の
安定経営

人材の
育成・確保

地域の
拠点施設としての
社会貢献



よつや苑



社会福祉法人正吉福祉会は、36年前の創立当初から
「地域福祉サービスセンター正吉苑」として、地域
とのつながりを大切にしてきました。
今年、よつや苑は創立30年を迎え、当法人が運営を
引き継いで23年目となります。地域の皆様に支えら
れて歩いてこられたことを、心から感謝いたしてお
ります。

「学校茶道永年勤続者表彰」の受賞、おめでとうございます

このたび、特別養護老人ホームよつや苑の茶道クラブ講師 野村宗恵様が、茶道裏千家家元より、「学校茶道永年勤続者表彰」を受けられました。3月24日に京都でおこなわれた授賞式にご出席された野村様が、4月初旬によつや苑にお越しくださいご報告をいただきました。施設長はじめ関係職員でお話をうかがい、心からお祝い申し上げます。

野村様は、府中市内の3つの学校で永年にわたる学校茶道指導者としてご活躍される一方、よつや苑開設以来30年間、茶道クラブのご指導やよつや苑祭（当初は霜月祭）でのお茶会を担っていただきました。今回の受賞は、よつや苑での活動も加味されたとのことで、長い間の地域貢献に敬意を表し、今後もお元気で茶道普及にご尽力なされることを願ってやみません。

改めて今後の抱負について伺ったところ、「今年、市内の茶道クラブ指導がもう一校増えて、茶道を伝える喜びを感じています。よつや苑には、本当に感謝しているので、ご利用の方や地域の方と1日も早くお茶を楽しむことができるよう願っております。」とのお言葉をいただきました。



安心の 送迎サービス



よつや苑デイサービスでは、職員がご自宅までの送迎を行っております。車椅子のまま乗り降りできるワゴン車で、乗降のお手伝いもいたします。こまやかな感染対策と安全運転を心がけておりますので、安心してご利用いただけます。



ドライバー募集中
☎ 042-334-8133 櫻井まで



よつや苑のおすすめ料理 【えび・たけのこ・そら豆の炒め物】



材料(1人分)

・むきエビ	5尾
・たけのこ(水煮)	50g
・そら豆	5粒
・醤油	小さじ1
・塩コショウ	少々
・サラダ油	適量

作り方

- ①たけのこは食べやすい大きさに薄く切る
- ②そら豆はさやから出し、薄皮をむく
- ③熱したフライパンにサラダ油をひき、たけのこ・そら豆を軽く炒め、蓋をして1分程蒸し焼きにする
- ④エビを加え、色が変わったら醤油・塩コショウで味を調べて完成

春から初夏に旬を迎える「たけのこ」は、たんぱく質、カリウム、食物繊維を含む低カロリー食材です。また、同じ頃に出回る「そら豆」も、たんぱく質、カリウム、食物繊維に加え、鉄、亜鉛、ビタミンCなども多く、疲労回復効果が期待できます。高タンパクで糖質・脂質の少ないむきエビと合わせて彩りよい一品に。