



「介護老人保健施設 愛と結の街」

〒891-0111 鹿児島市小原町8-3
電話 : 099-260-6060
FAX : 099-284-5689



「通所 リハビリテーション」

〒891-0111 鹿児島市小原町8-3
電話 : 090-5483-1250
FAX : 099-284-5689

「デイサービス はなぶさ」

〒891-0111 鹿児島市小原町8-3
電話 : 099-284-5663
FAX : 099-284-5689



「居宅介護支援センター 愉と結の街」

〒891-0111 鹿児島市小原町9-1
電話 : 099-267-6818
FAX : 099-267-6689

「住宅型有料老人ホーム
あいゆいの家」

〒891-0111
鹿児島市小原町9-1
電話 : 099-260-6060

「笹貫訪問看護ステーション 愉の街」「ヘルパーステーション 結の街」

〒891-0111 鹿児島市小原町9-1
電話 : 099-210-0150
FAX : 099-210-0151



「グループホーム 愉と結の街」

〒891-0111 鹿児島市小原町9-28
電話 : 099-267-0533
FAX : 099-263-6639

「デイサービスセンター あしたの風」

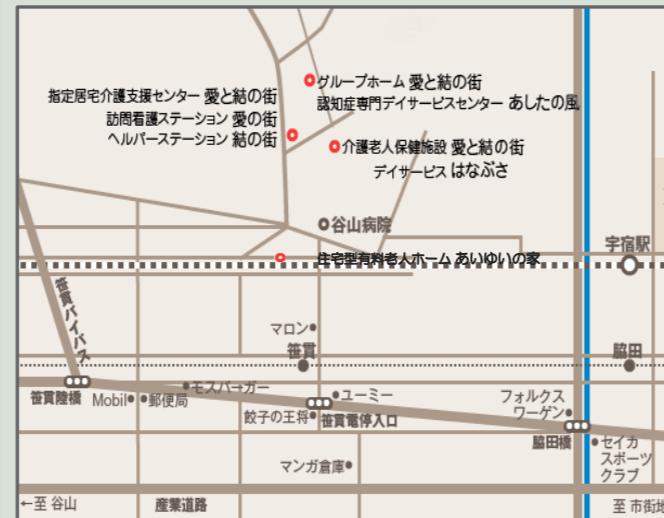
〒891-0111 鹿児島市小原町9-28
電話 : 099-263-6630
FAX : 099-263-6631

広報誌「愛と結の街新聞」に関する
アンケート調査のお願い

<https://forms.gle/T3tbGKgh5CVf1Sn58>

ご協力をよろしくお願いします

スマートフォンなどで
QRコード・URLを
読み取りご回答ください。



愛と結の街 公式ホームページ

<http://www.jiaikai.or.jp/aitoyui/index.html>

愛と結の街

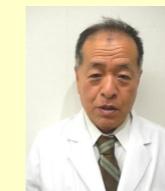
検索



慈愛会 Facebook



愛と結の街 Instagram



新年のご挨拶

介護老人保健施設 愉と結の街
施設長 海江田 一也

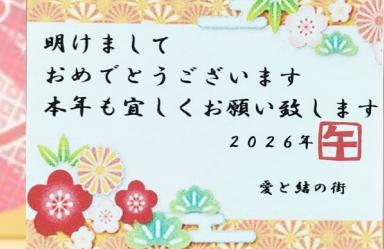
ご利用者の皆様、そのご家族の皆様、新年あけましておめでとうございます。
愛と結の街グループの各事業所では、ご利用者様が住み慣れた地域で、その方らしい生活
を続けられるように、地域の皆様とともに、地域包括ケアシステムをさらに充実させる所存
であります。ご利用者のみならず、ご家族の不安や悩みごとも積極的に対応できるよう
な施設を目指して、職員一同努力してまいります。

今年は医療介護の業界では連立政権の目指す社会保障制度の改革が断行される年になり、
大変厳しく様々な変化が予想されます。

ご利用者の皆様が「自分らしい暮らしを最期まで」続けるよう、地域の皆様との交流も
より深めてまいりたい所存です。

2026年もどうぞよろしくお願ひいたします。

正月の様子



今年も年始の挨拶で看護・介護部長と事務課長によりお屠蘇の振る舞いがありま
した。

昨年から甘酒に変わり皆さん『美味しい』と味わって飲まれており、事前にお屠
蘇での飲み方を説明すると覚えてくださり3回に分け両手で上品に飲まれ無病息災
を願っていました。着物姿を見ては「お正月気分になるね」と話され笑顔が多い
素敵な元旦となりました。

3階療養棟 副主任 海平 由起子



クリスマス会

デイサービス はなぶさ



はなぶさでは、クリスマス会と調理レクを開催しました。手作りの雪だるまでのゲームや利用者によるピアノの演奏会、調理レクでは、カップケーキ作りを行いました。皆さん楽しそうに取り組まれケーキも美味しいぞうに食べられ笑顔溢れるステキな時間となりました♪

デイサービスセンターあしたの風



あしたの風では、クリスマス会を開催しました。利用者の方々とクリスマスツリーの飾り付けやクリスマソングの合唱、桂ゲーム、スンドコ節を行いました。皆さん楽しそうにされていました。プレゼントでは、手作りの正月飾りをサンタさんからお渡しすると皆さんとても喜ばれていました♪

グループホーム



グループホームでは、クリスマス会の開催とご利用者全員で可愛らしいケーキを作りました。催し物では、職員や職員の娘さんによるハンドベル演奏、トロンボーン演奏をしました。また、可愛いサンタクロースからプレゼントの贈り物もありました。ご利用者の方から「ステキな曲をありがとうございました」と涙ぐまれ感謝の言葉をいただきました。手作りのケーキも美味しいぞうに食べられステキな時間となりました♪



厨房ですよ～

焼き大根と鶏肉の柚子こしょうポトフ

シンプルですが素材のうまみが楽しめる、お正月で疲れた胃腸にも優しい一品です。

《材料（2人分）》

大根	…	…	350 g
鶏もも肉	…	…	1枚 (250 g)
塩	…	…	小さじ1/4
こしょう	…	…	少々
オリーブ油	…	…	小さじ2
A			
水	…	…	500 c c
酒	…	…	大さじ3
しょうゆ	…	…	大さじ1



柚子胡椒こしょう…小さじ1/2~1

《作り方》

1. 大根は皮をむいて2cm厚さの輪切りにし、片面に十文字の切込みを入れる。
2. 鶏肉は大きめの一口大に切り、塩、こしょうでしっかり下味をつけておく
3. 深めのフライパンにオリーブ油を中火で熱し、皮を下にした鶏肉、大根を入れてしっかり焼き目がつくよう2分半程焼く。さらに2分間焼き時々鶏肉から出てきた脂を拭きとる。
4. Aを加えて煮立たせアクを除く。蓋をして弱火で20~25分間煮たら柚子こしょうを加え、さっと煮て混ぜる。



※鶏肉は手羽元や手羽先でも美味しく出来ますよ☆