



第66号

2019
Apr.



あした 明るい未来のために もっと明日へ
みらい

社会福祉法人 上天草会

〒861-6305
熊本県天草市栖本町湯船原661番地

発行

養護老人ホーム
(外部サービス利用型特定施設)
特別養護老人ホーム
地域密着型特別養護老人ホーム
デイサービスセンター
ショートステイ
ヘルパーステーション
居宅介護支援事業所



梅寿荘 TEL.0969-66-2132
FAX.0969-66-2221

ホームページアドレス

<http://www.baijuso.sakura.ne.jp/>

☑Eメール: baijuso@cello.ocn.ne.jp

編集 梅寿荘職員



見事な包丁捌き

ユニットでは家庭的な雰囲気の中で生活をしていただくことをコンセプトに定期的にユニット内にあるキッチンで料理作りを行っています。料理をするために準備をしていると、入居者の方も「なんか作つとかな、私も加勢しようかい」と進んで手伝うことが無いか尋ねてこられます。材

ユニット通信

料理作り



料を切ったり、炒めたりすることをお願いすると、慣れた手つきで手際よくお手伝いしてくださいませ。また、デザートのホットケーキを焼いていると「あらーよか匂いのしてきたな」と声が聞かれ、普段表情をあまり変えない入居者の方も自然と笑みを浮かべて喜んでおられました。

年を重ねるにつれ、身の回りのできることが少しずつ少なくなることは誰も避けて通れないことですが、そのような中で楽しみ、生きがいを見出すために様々な工夫をし、入居者の方々の生活が生き生きと、活気あふれるものになるような環境をこれからも整えていきたいと思えます。

Contents

- P1 ユニット通信
- P2 節分会/特養通信
- P3 給食だより
- P4 コサージュ贈呈/養護通信
鬼火焼き/あとぜき



昔を思い出します

養護老人ホーム

2月3日に養護老人ホームにて節分会を開催しました。

職員が扮した鬼が出てくると、皆さん一斉に「鬼は外、福は内」と掛け声をかけながら思いっきり豆を投げられました。また、手持ちの豆がなくなると今度は床に落ちている豆まで拾って投げられ、とても盛り上がりました。

鬼を追い払った後もお楽しみは続き、「豆まき」に使用した豆を美味しく食べながら、大きな笑い声も響き渡り、たくさんのお福が舞い込んだようでした。

今年も1年、たくさんの幸せが皆さんに訪れますように。



地域密着型特別養護老人ホーム

2月3日の節分に、ユニットで豆まきを行いました。

職員が鬼となり、それぞれのユニットへ行くと、「鬼は外ー！福は内ー！」という元気な掛け声とともに、参加された皆さんは鬼に豆を投げつけられていました。普段は表情をあまり変えられない方もおられますが、この時ばかりは満面の笑みを浮かべながら一生懸命豆を投げられる姿が印象的でした。

ユニットケアという家庭的な雰囲気の中で様々な催しの企画や準備など、大変なこともありますが、これからも今回のような活動を引き続き計画し、入居者の方々の活気あふれるような環境をつくっていきたいと思います。

企画や準備など、大変なこともありますが、これからも今回のような活動を引き続き計画し、入居者の方々の活気あふれるような環境をつくっていきたいと思います。



節分会

梅寿荘では今年も複数の事業所で節分の豆まきを行いました。それぞれで趣向を凝らした豆まきの様子をご紹介します。



デイサービス

2月2日にデイサービスにて節分会を行いました。昼食を終え、脳トレ、塗り絵、パズルなど、利用者それぞれに午後からの活動を行われていたドアから現れたのは鬼に扮する鬼の姿。その姿に誰かが「鬼だー」と叫ぶと皆さんこぞってテーブルの下に隠し持っていた豆ならぬ紙ボールを一斉に鬼目がけて投げられました。20名程の利用者に球を投げられた鬼はたまらず退散し、利用者の歓喜の音が沸き起こっていました。

デイサービスは今年も厄払い、災難のない一年になりそうです。



特養通信

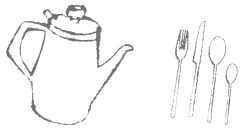
おやつバイキング

2月27日、栄養課主催での「おやつバイキング」が特養にて開催されました。会場となるホールには饅頭、ケーキ、ぜんざいやプリン、ぼた餅をはじめとした10種類を超える様々な種類のおやつ、飲み物が勢揃い。入居者の方もたくさんのおやつを前にどれにしようかなと楽しみにしている姿が見受けられました。実際に並んでいるおやつを「どれがよかろうか」と悩んだり、職員に相談しながら選んだおやつを食べられると「こりやうまか。まだあるかな」と大変喜ばれ、とても美味しく食べておられました。

普段なかなか体験することのない「おやつバイキング」は、入居者にとってとても幸せな時間となったようでした。



こりやうまか！



給食だより



喫茶店開店



2月・3月はインフルエンザなどの感染症が流行するため、外出が難しい季節です。少しでもいつもと違った雰囲気を感じてもらえるように、それぞれの事業所で喫茶店をオープンさせました。

おやつ時間帯に合わせて、7種類のおやつと5種類の飲み物を準備し、好きな物を自分で選んでいただきました。

「どれもこれも食べたかなあ」

「珍しかなあ、おいしか！」

「またお願いします。」

などのお言葉をもらいました。

大変喜んでいただきました。



4月の旬の食材

アスパラガス・キャベツ・グリーンピース・さやえんどう・筍・うど・菜の花・セリ・あしたば・椎茸・玉葱・そら豆・三つ葉・タラの芽・レタス・にら・長芋・牛蒡・いちご・マンゴー・キウイ・サワラ・しらうお・しらす・鯛・わかめ・あさり・はちみつ・茶など

春野菜

冬を乗り越え、寒さがまだ厳しい時期に芽を出す春野菜には栄養が豊富とされています。

タケノコやフキ、ウドなどえぐみやほろ苦さがありますが、これは老廃物を体の外に出してくれる解毒を促す成分です。また新陳代謝を促進する働きがあります。

セリやあしたばなどセリ科の春野菜の香り成分には血行促進や抗酸化作用があります。

旬の野菜を食べて元気に春を迎えましょう!!



レシピ紹介：ローストビーフ風

やわらかい!!ひき肉で作る「ローストビーフ風」のレシピを紹介します。

◎材料 (4人分)

じゃが芋	1/2個	昆布茶	小1
玉葱	1個	粒マスタード	小2
バター	小1	練りからし	少々
牛ひき肉	200g	ごま	小1
食塩	少々	A：タレ	
こしょう	少々	濃口醤油	小2
片栗粉	小1	煮干だし	大2
ナツメグ	少々	みりん	小1
卵黄	1個分	豆板醤	少々
油	大1	わさび	少々

◎作り方

- ①じゃが芋を茹でて潰します。
- ②玉葱をみじん切りにしてバターで炒めます。
- ③卵黄と油を混ぜ合わせます。
- ④ひき肉に①②③、塩、こしょう、片栗粉、ナツメグを加えよくこねます。
- ⑤長方形の型に入れて昆布茶、粒マスタード、練りからしを塗り、180℃オープンで20分焼きます。
- ⑥Aを混ぜ合わせタレを作ります。
- ⑦⑤を切って⑥をかけたら完成。



※鶏ひき肉を使用するとローストチキン風となります。

コサーージュ贈呈



大きく羽ばたけ！

今年卒園、卒業を迎えられた皆さん、おめでとうございます。今年も毎年恒例となっている、卒園児・卒業生へのプレゼントとしてコサーージュ作りを行いました。

これまでに入居者の方と一緒に作っていたコサーージュですが、細かい手作業ができる入居者の方も少なくなり、今回は職員が通常業務の合間に悪戦苦闘しながら、無事に卒園・卒業式までに皆さんの分を作り、お渡しすることができました。

年々子どもの数が少なくなり、寂しい気持ちもありますが、これから未来へ大きくはばたく子どもたちのご活躍をお祈りします。

鬼火焼き



勢いよく燃えました

好天に恵まれた1月7日、施設の鬼火焼きを実施しました。前日までに切り出した木材を積み上げ櫓を組み、お昼前に火を入れました。少しずつ火が大きくなり、竹がパンパンと音を立てて燃え始めると、それを見守る利用者からは「おー」と歓声が聞かれました。

また、熾きができた後は餅や芋を焼き、利用者、職員でおいしくいただきました。

鬼火の火にあたり、今年一年の無病息災を祈りながら、利用者の皆さんと元気に一年を過ごしていきたいと思えます。

養護通信

作法茶会

3月2日、おとなりの和貴保育園様より作法茶会にお招きいただきました。毎年ご招待を受けていますが、今年は3名の養護老人ホームの入居者と職員1名で保育園へ出向き、お客様として可愛い園児の皆さんからお茶と和菓子をご馳走になりました。入居者の方の中には初めて茶会を見学される方もおられ、「子どもは可愛いね、初めて来たけど良かった」と言われ、楽しんでいただけたようです。子どもたちの笑顔や頑張っている姿に癒されながら、楽しいひと時を過ごすことができました。



ご馳走さまでした

寄付お礼

2月18日、デイサービスを利用していただいている前田サツエ様のご家族の方より車椅子1台を寄贈していただきました。これから利用者の方へのサービスに役立てていきたいと思えます。ありがとうございます。

あとげき

今年の冬は寒さも緩く、比較的過ごしやすかったのではないのでしょうか。寒さに弱い私にとっては非常にありがたかった反面、冬らしい景気を望めなかったのは少し残念な感じもします。

さて、年4回の定期発行している広報紙ロードも今回が平成最後となりました。昭和から平成へ変わったのは私が小学生時代。人生の半分以上を過ごしてきた平成とお別れするのは寂しい気がしますが、改元後もこれまで以上に様々なことにチャレンジし、自分磨きを続けていこうと思えます。そして、梅寿荘も次の時代へ向けて走り続けていきます。これからもよろしくお願ひします。

(M・A)

掲載している写真は、利用者およびご家族に承諾を受けています。