

# 虹ヶ丘新聞

第49号

ホームのようなまち  
まちのようなホーム

発行／社会福祉法人 与謝郡福祉会  
高齢者総合福祉施設 虹ヶ丘  
編集責任者／大谷 克則  
住所：京都府与謝郡与謝野町字岩屋600番地3  
TEL：0772-43-2011  
E-Mail：nijigaoka@mx.nkansai.ne.jp  
URL：http://www2.nkansai.ne.jp/org/nijigaoka

## かわいいお客様

虹ヶ丘の中庭に、赤、白、黄、色とりどりのチューリップの花がきれいに咲きました。このチューリップは、昨年の秋に岩屋小学校の一、二年生が、ご入居者と一緒にプランターに球根を植えたものです。

暖かい日差しを浴びて、少しずつ大きくなっていくチューリップを見ながら「いつ咲くのかなあ…」と、毎日楽しみにしていました。大きなつぼみをつけて、



きれいに咲いた四月中旬、岩屋小学校の新一、三年生が訪ねて下さいました。当日は、たくさんのご入居者がイベントホールに集まり、児童と一緒にチューリップを眺めたり、手遊びなどで交流を行い、笑顔いっぱい楽しい時間を一緒に過ごすことができました。(特養)



## デイサービス作品展 in ミツプル

デイサービスには、色々な手技をお持ちのご利用者が沢山おられます。編み物・裁縫・書道に俳句、切り絵や折り紙など素晴らしい作品が溢れているのに、なかなか皆さんに見ていただく機会がないのは勿体ない!!



## 豪華なお膳

期間 六月二日(火) ～ 八日(月)  
時間 十時～十九時  
※八日のみ十七時まで



4月16日に、レクリエーションの環境で、にぎり寿司を食べていただく機会を企画しました。寿司ネタは5種類用意させていただき、とても豪華なお膳となりました。

お寿司屋で仕事をしたことのある職員が素早く寿司を握る姿を見て、「ご利用者からは「格好がええなあ」と思わず感嘆の声が上がりました。その後も次々と握られる寿司に、皆さん釘づけでした。彩りの良い食事に「ご利用者、職員も一緒に「美味しそう、「馳走だね」と、ペロリと

たいらげられました。目で楽しみ、食べて美味しいねと顔を合わせた和やかなお昼ご飯となりました。皆さん、次回は何をいただきますでしょうか。(シヨート)

## 「寄付ありがとうございます」

前回発行の虹ヶ丘新聞で「CDラジカセやDVDプレイヤーを譲っていただけませんか?」とお願いをしていましたところ、何台かお譲りいただきました。この場をお借りして、厚く御礼申し上げます。大切にさせていただきます。

厚かましいお願いですが、引き続き募集しています。宜しくお願います!(相談員)

## やっぱり祭りはええなあ

好天に恵まれた4月25日。今年も虹ヶ丘駐車場で岩屋区の神楽舞を見させていただきました。始めは天狗の表情に可愛らしさを感じられる子供さんの天狗の舞いです。「自分のお孫さんを



見ておられるかのように、ここに笑顔で目を細めて見入っておられました。次は大人の方による神楽舞。迫力の中にも

どこか愛嬌のある獅子の顔が目の前に来て、ジーンと見つめあうご入居者もおられました。神楽舞が終わった頃、岩屋区の四台の屋台も集合して下さいました。笛や太鼓と「わっしょい！」の元気な掛け声、色とりどりに飾られた華やかな屋台で、癒しと元気をいただきました。また一年、皆様、無病息災で過ごせますようお願いしながらお祭りのひと時を味わいました。岩屋区の皆様には、心より感謝申し上げます。『来年も、待つとるで〜』（相談員）



## 今どきのケアハウス

ケアハウスでは昨年の夏頃から、女性入居者を中心に、花札やトランプを楽しんでおられる姿が増えました。デイサービスやホームヘルパーを利用されている入居者が多いため、少人数の場合には花札、またそれ以上の参加があるときはトランプをされ、ワイワイがやがやと、



時には誰の順番かわからなくなったり、順番の人より自分が先にいかれたり楽しんでおられます、最高の傑作エピソードは、七並べをされていたのが、いつの間にかババ抜きになっていた、途中でおかしいことに気づき、皆で大笑いするような場面もありました。男性にはテレビゲーム用の将棋ゲームや、地域の方がケアハウスに通ってくださり囲碁を楽しんでおられる方もおられます。

今後、皆さんと力を合わせ、こう

いった和やかな雰囲気でも過ごせるように支援させていただきたいと思っております。（ケア）

## いちご狩り遠足

晴天に恵まれた4月30日、京丹後市大宮町まで、いちご狩りに行ってきました。現地には大きなビニールハウスが三棟あり、その中に、「さちのか」「あきひめ」「おししべり」等々、たくさん種類のイチゴが植えてありました。

今回は30分間の食べ放題。ハサミを片手に、真っ赤に実った大きなイチゴを、美味しそうにほお張っておられました。昼食を食べてからの外出となりましたが、別腹があるかと思うほど沢山召し上がられました。

### 帰りの車

中では、早速「来年もぜひ行きたいわ〜」との声も聞かれ、初めてを試みましたが楽しんでいただけたようです。



今後もご利用者の皆さまのお声を聞きながら、楽しい行事を計画していきたいと思っております。（神宮寺）

## 薄口醤油？ 濃口醤油？

今回は、先日ヘルパーの調理研修で行った薄口醤油と濃口醤油の違いについてご紹介いたします。

薄口醤油の塩分濃度は十八%で塩量小さじ1とすると、濃口は十六%で小さじ0.9、ちなみに減塩醤油は小さじ0.5です。今回は同じ調理法で、塩分量が同じになるように薄口と濃口醤油の量を計算し、カレイの煮つけ、大根の煮物、ほうれん草のおひたしを作りました。魚は薄口では煮たことがないという皆でしたが、薄口でもあっさりして美味しいという感想になりました。大根の煮物なども、薄口の特徴である、素材の色や味を生かした仕上がりになりました。濃口は食べ慣れた醤油の風味を感じ、安定した美味しさでした。皆さんも一度お試し下さい。（ヘルパー）

