

虹ヶ丘新聞

第78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/石本 晃一

住所:京都府与謝郡与謝野町字岩屋600番地3

TEL:0772-43-2011

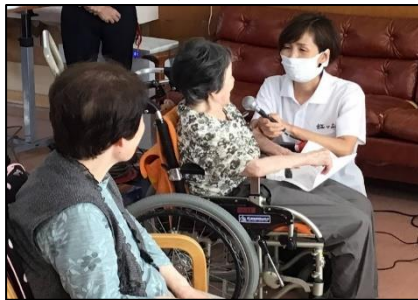
E-Mail:nijigaoka@yofuku.or.jp

URL:http://yofuku.or.jp/nijigaoka/

『令和四年敬老祝賀式』

今年も虹ヶ丘

敬老祝賀式を9月15日に行いました。新型コロナウイルスの影響が色濃く残り、開催自体も危ぶまれましたが、各部署ごとに実施することで大勢が集まることを避けるなど、感染対策を万全にすることで実施することができました。



ご家族や来賓の皆さまには、今年も参加いただくことができませんでした。が、式典の写真を添えますので、ご覧



いただければと思います。

また、この日の食事は普段よりご馳走メニュー。毎年一か月程前から、今年は何を入れようかと、昨年の反省を踏まえ厨房内で相談しながらメニューを決めています。赤飯に栗を入れて、人参はもみじに型抜きして秋を感じてもらえるようにしました。食器についてもお弁当容器に詰めているので、いつもとは違う雰囲気になったのではないかと思います。

字の得意な職員や、絵の得意な職員それぞれに頑張ってもらい、手作りのお品書きも付けました。少しでも皆さまに喜んでいただければ幸いです。行事ごとはもちろん、普段の食事から美味しく召し上がっていただければ、今後とも努めていきたいと思えます。

『お誕生』

おめでとつございます

東1番組では、ご入居者のお誕生日が少しでも心に残る日となるように、様々なサプライズを用意しています。

今回はお刺身が食べたいと言う方に



『船盛』にして食べてもらおう！という事になり、黄金の船を用意いたしました。器にお刺身を盛り付けるとそれらしく見えて、お誕生日のご

入居者にも大変喜んでいただけました。この笑顔で伝わっていますよね…

東一番組の職員はこの笑顔が見たくて頑張っています。さあ、次はどんなサプライズを用意しようかと、今からワクワクします。皆さま来年も元気に誕生日を迎えましょうね。(東1番組)

『月に一度のお楽しみ』

東2番組では月に一度「炊き込みご飯の日」を設けています。ご入居者の皆さまの楽しみになるように、色々と考えながら職員で炊き込みご飯を作っています。おいくなついたら、いつも大込みご飯がお好きなようで、いつも大変喜んで下さり、食欲のない方でもたくさん召し上がられます。

春は、4月に筍ご飯。5月には豆ご飯を用意し、秋の気配を感じる9月には栗ご飯を作って、その時期の旬を味わっていただきました。

新型コロナウイルスの影響により、



様々な行事が自粛となる期間もありましたが、その時にしか味わえないものを、月に一度のお楽しみとして、これからも続けていけるように頑張りたいと思います。(東2番組)

『西3番組のお便り』



読書の秋・芸術の秋・スポーツの秋：秋で連想するものはさまざまですが西3番組では何ととっても食欲の秋・実りの秋です。

西3番組の畑で、今年はたくさん大きなさつま芋が収穫できました。皆さま大好きなさつま芋を片手にパチリ！さあ何して食べましょうか？なんととっても焼き芋でしょう。ということで、おやつ時間にじっくり焼いた焼き芋を食べていただきました。焼き芋はねっとり派とほくほく派に分かれますが、今回のさつま芋はほくほく派でした。味もよく美味しくいただきました。ごちそうさまでした。(西3番組)

『技能実習生の受け入れ』



段々と寒くなってきました。季節の変わり目です。皆さま体調に気を付けてください。さて、フィリピンから技能実習生として、ヤ

ンさん・ハナさんのお二人を、9月から虹ヶ丘で受け入れることとなり、西2番組・東2番組にそれぞれ一人ずつ配属されました。当初は慣れない環境で緊張した様子でしたが、最近では少しずつ仕事にも慣れ、お二人とも一生懸命取り組まれています。(写真は入職の様子。写真向かって左側ヤンさん、右側ハナさん中央は四宮功雄理事長)

まだまだたくさん覚えることはありますが、日本での実習経験をより有意義にさせていただくため、できる限りのサポートを行い、お互いに信頼関係を築いていきたいと思えます。これから日本におられる間、色んなことを学びお互いに頑張りましょう。(特養)

『ケアハウス誕生会』

10月にケアハウスで誕生日を迎えられた方は二名おられました。お一人の

方は今年88歳になられ、敬老の日にささやかながら米寿のお祝いをさせていただきます。その際には丁寧にご挨拶をされ、私たちもとても嬉しい気持ちで過ごすことができました。お花の育て方が上手で、いつもケアハウスの玄関の花壇をきれいにして下さいます。



もうお一方は、いつも笑顔で楽しいお話をされ、笑顔の絶えない場を作して下さい、今日も手作りの蝶ネクタイで登場！自ら誕生日を盛り上げて下さいました。

お昼にはお祝いの巻きずし、おやつにはどら焼きを皆さまと一緒に召し上げるわ」と笑って過ごしました。また一年、お身体に気をつけて楽しい毎日と一緒に過ごしましょう。(ケアハウス)

『皆で干し柿作り』

神宮寺では、時々地域の方から、野菜や果物のおすそ分けをいただきます。頂いた野菜はお昼ご飯やおやつに使わせていただき、食品が値上

がりする中で大変ありがたく、とても助かっていました。

先日カゴ二杯分にもなる美濃柿を頂きました。熟柿にするのも捨てがたいところです



が、ご利用者と一緒に干し柿を作ることにしました。しっかりと手の消毒を行い、ご利用者に柿の皮むきをお願いしました。

へた周辺だけ包丁でむき、ピーラーを使う方、包丁でくるくる皮をむく方、皮を薄く削ぐようにむく方と、一人ずつむき方が異なる様子が興味深かったです。

皮をむいた柿はご利用者に教わって紐をつけ、ぐらぐらに沸騰した湯に10秒ほど浸けてから、ご利用者に干してもらいました。毎日干して美味しい干し柿になるようにと、皆で念じながら見守りたいと思えます。(神宮寺)

『リベンジ大成功』

ご利用者と一緒に収穫の喜びを味わいたくさつま芋作りに挑戦しましたが、昨年は散々たる結果でした。苗を植え

るのも、収穫時期も早過ぎ、そもそも肥料が充分ではありませんでした。その反省のもと、今年には充分に肥料をやり、時期を



みて苗を植え、収穫を行いました。

猛暑の中、水やりもこまめに行って、その結果小さな畝でしたが、見事なさつま芋の収穫となりました。人間と同じで、十分な栄養とその時々合った手当てや作業が必要なんですね。

ご利用者の皆さまにさつま芋料理のリクエストを募り、最終的にさつま芋ご飯とさつま芋ケーキを作って、秋の収穫の喜びを分かち合いました。今年のおさつま芋は甘みが強くご飯もケーキもとても好評でした。今年のさつま芋作りは、見事にリベンジを果たしました!! (デイサービス)

『ご寄付』

〜ありがとうございました〜

○ お金

- 京丹後市 白杉 康裕 様
 - 京丹後市 小川 幸子 様
 - 亀岡市 永濱 秀元 様
- (令和4年5月〜令和4年10月)