

しおい

第2 ことぶき園
デイサービスセンター

2019年8月発行

皆様には平日頃より大変お世話になっておりますこと深く感謝申し上げます。

私自身は、毎日少しだけ顔を出してあそぶ程度で失礼ばかりしておりますが、六月ある日、利用者一人から「ここは本当にいいところだよ。」と言われ、私は心底込み上げてくる喜びを感じました。

いっしょに明るく笑顔で、そして確かな知識と優しさをもち働いておられる職員さんたちは、勢自慢であり誇りだと思います。

理事長 梶谷 和夫

今年も季節のおやつとして恒例の

まがたら団子と笹巻を作りました。

どちらも手馴れておられ、あつという間に出来上がりしました。笹巻は全部で三種の巻き方があり、目でも楽しみ、美味しく頂きました。中には昔商売をしている方に巻き方を教えてもらったと話され、上手に巻かれた方もおられました。



弁当外出

今年半分公園とわかあゆの里へ弁当外出に行きました。半分公園へは初めての所だったので新鮮でしたね。その日は少し風が強かったですが、外で食べるご飯が美味しくて風なんて忘れるくらいでした。

「お代わりもらうわー」と嬉しい声が。やっぱり外で食べるご飯は違いましたね。



半分公園にて



美味しかったですね～



ことぶき園 勇手作りおやつ



シソジュースと
キュウリの辛子漬け



水ようかん



スイカゼリーの
フルーツポンチと
芋づる煮

七月七日は七夕です。七日の夕方からの祭りにということで七夕になったとか、又笹竹は天に向かって真っすぐに伸び、生命力が強さを持つというので、笹竹が使われるようになったそうです。利用者の方から若い頃の話をお聞きします。今も昔も変わらず夏の行事として根付いていることでした。



お風呂について紹介します。ことぶきのお風呂は**一般の浴槽**と**特殊浴槽**の二つがあります。

一般浴槽は家庭のお風呂の二倍の広さでヒノキが使われています。又、窓も大きく季節の風景を眺めながら入浴できます。六月、七月にはアジサイの花が見頃で水色や赤紫の花を見ながらゆったり入浴できます。

特殊浴槽は、なかなか一人では入浴しにくい方が車輪のついた椅子に座りながら負担をかけるに無理なく入浴できるお風呂になっています。

この時期は、日中エアコンが効いている部屋で生活したり一晩寝ただけでも汗をかきます。入浴しながら「さっぱりした」「背中を洗ってもらってきさんじょ」と喜ばれる方もたくさんおられます。また、身体の異変（発赤・発疹・痒み・傷・打ち身など）を即急に発見でき、処置しやすい場所でもあります。

お風呂は利用される方の楽しみの一つにもなっているのです。



特殊浴槽

外出

天気の良い日は外出を楽しみにしている皆さんです。公園でお茶を飲んだり、花を見て斐川まで出かけました。他に大社の菖蒲を見て大社漁港から遠くの三瓶山を眺めました。外出で良く海を見に出かけています。毎回、波や水の色が違うので皆さんにはいつも感激していただいています。



大社の築港、稲佐の浜へドライブに出掛けました。ドライブ中にも懐かしい場所である事を話しておられました。家へ帰る車中「今日のドライブはとても感慨深いものでした。大社中学の時に日御碕の下から神戸川の下流まで遠泳をした事を思い出しました。」と中学時代の話を沢山してくださいました。寡黙な方のお話にとっても感激しました。今後も皆さんが喜んで過ごして頂ける活動を心がけていきたいと思います。

今年の荒神谷はハスの花が少ないということで十楽寺の方へ行かせていただきました。池に沢山のハスが咲いていてその中央に観音様が降り手を合わせに行かれる利用者もおられました。帰りの道、**花の郷のトキ**を見ました。沢山のトキに「きれいな色だね。」と皆さん話しておられました。



畑で..

「今年の**玉ねぎ**はとうがいつぱい立つたねえ」と、とうが立つたものはみそ汁の具に。「いいものもあるがね」と上出来のものはいつも軒下に吊るされました。思いのほか出来たのが**大さやえんどう**。煮しめはもちろん収穫の最後のほうでは豆取り、豆むきをしていただき豆ごはんやおやつのずんだおはきに活用しエンドウ豆を味わうことが出来ました。



ずんだおはき

四月より第二ことぶき園に異動になりました、大原明弘と申します。皆様宜しくお願ひします。

ある日利用者の方の会話で「デイサービスが休みの日は家でテレビを見てご飯を食べて寝てばかりだけん家におつてもつまらんわ...」でも、デイサービスへ行く日は楽しませてもらっています。他の人とお話できるし、体を動かしたり、どこか連れて行ってもらうって、美味しいご飯も食べさせてもらって本当に感謝しております。これからはよりよくお願いします。」と言われました。楽しく利用していただいで嬉しく思いました。これからも皆さんの笑顔が自然と沢山出るように努力していきたいと思ひます。

忙しい日でも作れる時短レシピ

◎トトロト豆腐明太

【材料】 二人分

- 絹ごし豆腐・・・一丁
- 水・・・一と二分の一カップ
- 明太子・・・一本
- 和風だしの素・・・小さじ三分の一
- しょうゆ・・・小さじ二分の一
- みりん・・・大さじ一
- 片栗粉・・・大さじ一
- 水・・・大さじ一
- 小ネギ・・・適量

【作り方】 ①豆腐は食べやすい大きさに切る。

明太子は切り込みを入れ身を取り出す。

②鍋に①の明太子、水、**A**を入れて熱し、煮立ったら豆腐を加えて弱火で三分煮る。

③水溶性片栗粉を加えてとろみをつける。器に盛り、小ねぎをちらす。



編集後記

暑い日が続いています。八月八日に立秋を迎え暦の上では秋ですが、実はこの頃が暑さの全盛期でもあります。二十二日までが立秋ですがその頃になるとやっど気温がほんの少しずつ下がりますが下がり始める時期のようです。しかし、残暑はまだまだ厳しいものが続きます。熱中症で運ばれる方も多数おられ、まだまだ熱中症対策が必要です。無理せずエアコン使用や水分もしっかりと摂りながら暑さを乗り切りましょう。

発行責任者 原 久美

ボランティアさんによるうどん作り



七月の選挙へも出かけました

