

鳴澤の夢だより

発行
社会福祉法人高田会
広報委員会
TEL08512-
6-3200
FAX08512-
6-3211

住吉デイサービス

秋の運動会

運動会の季節になりました。今年もデイサービスでは皆さん楽しんで頂きたく、新しい種目を考えました。

平昌(ピョンチャン)オリンピックでも盛り上がっていました、カーリングを行いました。実際は歩く等の動きがあり、利用者の方には難しい部分もある為、職員で色々ルールを考えて少しアレンジを加えてみました。ゲートボールで使用するステッキを使い、スポンジのボールを使用し椅子に座った状態で、球をつく事に。皆さん初めてのカーリングでしたが、上手に出来ている方も多く、場が盛り上がっていました。「力加減が難しいけど、なかなかおもしろい」と言っていました。チーム戦で行っており「他のチームには負けない」と活気があり、チーム内で「頑張ろうや」と声を掛け合っている方もいました。



ライバルは LS 北見！！

もう一つの種目は玉入れです。一人十個の球を持ち、順番に投げ入れていきます。こちらも座って行いました。カゴとの距離感がつかみにくく、苦戦している方もいましたが、「頑張れー！」と他のチームからの応援もあり皆さん一生懸命に球を投げており、入ったら

「よーっし！いいぞっ！」と大きな声で喜んでいました。

気合を入れる為に「服装に力を入れてきた」と、上下セットのジャージを着て来られたのは村上榮五郎さん。「連絡帳に、「次回の活動は、運動会」と、書いてあったから走れるようにこの服で来た」と真剣に話をしてくれました。その効果もあつた様で、玉入れも上手にされ、順位も上位でした。「色々な事を、考えるなあ。また、参加させてもらおう」と、楽しんで頂けました。



ナイスーン！！

敬老会

今年も、敬老会を開催いたしました。職員の踊りやボラティアの方の踊り等、盛りだくさんでした。また、副施設長のギター演奏もあり、利用者と一緒にギターに合わせて歌をうたい、さらに場を盛り上げていただきました。また、来年も皆さんと一緒に楽しい時間を過ごしたいと思えます。



敬老会の踊りの様子



新人紹介

服部 淑乃

十月からこちらで働く事になりました。生まれ育った都方で働けることをとてもうれしく思います。精一杯頑張っていきますので、よろしくお願い致します。

奥元 裕子

十一月から勤務しています。福祉のお仕事は経験も浅く、まだご迷惑をかける事もあるかと思いますが、早く戦力になれる様、頑張りたいです。隠岐の住民になり、三年程度になりますが、まだまだ知らない事もたくさんあるので、利用者の方々に色々教えて頂きたいと思っています。

鳴澤の里

九月十六日、敬老祝賀会が開かれました。沢山のちそうがあり、利用者の方も皿にのりきららない位のせ、普段より沢山食べられ、笑顔も沢山見る事ができました。

午後からは、祝賀会の式典がありました。おやつを食べながら、若柳社中の皆様のボランティア訪問があり、演芸を観ました。利用者の方は非常に楽しんでおられ、演芸の最中は、おやつを食べるのをやめ、演芸に見入っておられました。



年末が近くなると、皆さんの家庭と同様に、鳴澤の里でも最も行事の多い月です。

お正月用の餅つき！恒例となっている行事です。利用者の皆さんは、姉さんかぶりに割烹着姿！

慣れた手つきで、あつという間にきれいな丸いお餅が出来あがり。中にはつまみ食いをして、口の周りを白くしている方もおられ、笑い声中、餅つきが行われました。



みのりの家

八月十四日に地域の方と、夏休みで遊びに来ていたその方のお孫さん（小学校二年生）が慰問に来て下さいました。かわいらしい子供さんに「どこの子だ？何歳だ？」と目を輝かせ質問しておられました。その後、だんだん盛り上がり、利用者さんの唄に合わせて一緒に踊ったりしました。すぐに覚え、上手に踊る子供さんに「上手！上手！もっとお尻を振って！」と見ておられた方も満面の笑顔で拍手や拍手をしておられました。シルバークーをお押すのを忘れ踊りだす方もおられ笑ったり、とても賑やかな一時でした。最後に皆さんと握手をしてお別れしました。「また来てね。」と涙ぐむ方もおられました。
※地域の皆様いつでも気軽に
お寄り下さい。お待ちしております。



恒例のおはぎ作り

「暑さ寒さも彼岸まで！」九月二十三日、秋分の日恒例のおはぎ作りを行いました。「昔は作ったけど、手も痛いしようせんわ」と言われていた方も、さすがは昔取った杵柄、職員顔負けの手際の良さでした。見事に完成した粒あん・きな粉の二種類のおはぎを昼食に、皆さん「うまい！もう少しほしいな」等、笑顔であつという間に完食されました。
※これからもイベント食や旬の食材を使用したメニューを工夫したいと思います。



厨房

私達の一日は「うがい」と「手洗い」から始まります。白衣に着替え、帽子・マスクをつけ、はき物を専用の物に替え、厨房の中に入ります。そして厨房内で手の消毒をします。石鹸を泡立て爪ブラシで丁寧にこすり、流水で流し、もう一度繰り返し返して二度洗いします。さらに電解水で洗い、最後にアルコール消毒をして手洗い終了です。

手洗い後、調理にかかります。包丁・まな板等の調理器具は材料別に専用の物を使用します。野菜類は洗剤洗い↓流水洗い↓電解水↓流水洗い後、加熱し提供します。又、魚類・肉類・卵などは中心部八十五度以上で九十秒以上の加熱でお出ししています。調理が済んだものは保冷庫や保温庫で温度管理をしています。その間、魚・肉・卵などを扱った時や盛り付けの前などには前述の手洗い手順をふみ、常に衛生的に調理出来るように心がけています。

この様に安全でおいしい食事を提供出来るよう、職員一同日々、努力を重ねております。



編集後記

朝夕冷え込む季節になりましたが、お元気にお過ごしでしょうか。

テレビや雑誌では、よく「平成最後の〇〇」と言う言葉を目にします。最近でも「平成最後の紅白、出場歌手決定」と言うのを見ました。来年いよいよ平成から新年号へ！じわりじわりと実感させられます。

高田会では先日、昼間を想定した火災時の避難訓練を消防士監修のもと行いました。声出しや細かな事など改善する所も多々ありました。新しい事も大切ですが、日々の備えもしっかりとしていきたいですね。