

第45号

みちあんない



令和5年10月1日 発行
特別養護老人ホーム ユンニこもれびの家
施設長 波並 大介
発行元 サービス向上委員会
〒069-1203 夕張郡由仁町東栄 86 番地
Tel 0123-82-2222

焼き肉パーティー

7月13(木)「ユニニコもれびの家」毎年恒例の焼き肉パーティーを行いました。

ご利用者の皆さま、待ちきれなく「早くお肉が食べたいね」「楽しみだよ」と言われる方が沢山いらつしやいました。残念ながら今年も、1階いちいホールにてお肉を焼いている所を見ながらのお食事とはいきませんでした。職員が外で焼いたお肉や野菜・海鮮等をユニットに運び、ユニットで再度温め提供いたしました。

お食事を食べ始めると「美味しいよ」「ビールは無いのか。焼き鳥にはやっぱりビールだろ」「沢山あって食べられるかな」と楽しい雰囲気です。皆さま昼食を食べられておりました。おかわりをされる方もおり、特に「焼き鳥」が人気でした。1本だけ提供すると「足りないよ。もう2・3本頂戴」と普段以上に食べられておりました。

デザートには「ソフトクリーム」が提供され「今日も暑かったから、涼しくなるとてもいいよ」「今度は、お店で食べたいね」「今日はもうお腹一杯で、夕飯は食べられないね」とデザートも美味しく完食されました。

食後「やっぱり外で皆で、楽しく話しながら食べたいね」「孫にも食べさせてあげたかったよ」とご家族と一緒に食事が出来なかった事を残念に思っておられる方も沢山いらつしやいました。来年こそは、ご家族の皆さまと一緒に「焼き肉パーティー」を開催出来ることを願っています。









流しソーメン

8月7日(月)と10日(木)に開催されました毎年恒例の「流しソーメン」。今年は天気にも恵まれ、最後まで快晴の中行事を行う事が出来ました。ご利用者の皆さまも喜ばれ「今日は天気も良く、外で食事をするのは最高だね」「流しソーメンなんて、風流でいいね」と食事をされる前からとても楽しみにされておりました。

昼食を開始すると「速くて取れないよ」「下の方にあんまり来ないよ」とご利用者の皆さまから、苦情の嵐。職員も手伝いますが、皆さま食べるスピードが速く職員が追いつかない状況でした。「ソーメン」が足りるか、職員が心配になってしまう程でした。

ソーメンも半分ぐらいに減ると「もうお腹いっぱいだよ」「いつも以上に食べたね」と笑顔でお話しされておりました。

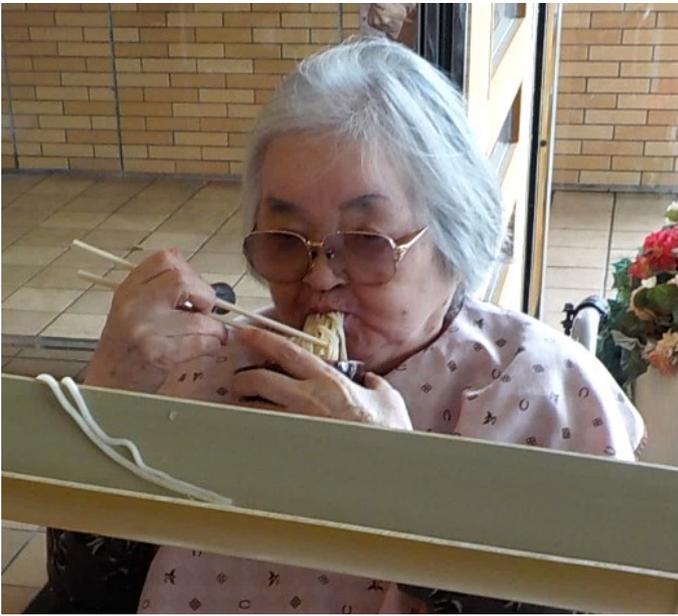
普段から、麺が食べられない方も皆さまと一緒に雰囲気を楽しんでもらおうと思いい、玄関先で昼食を召し上がって頂きました。中には「私も少し食べてみようかな」と普段麺を食べられない方も、味見程度ですが少し召し上がられる方もいらっしゃいました。

昼食を食べ終えられた後は、食後休み。少し玄関先で涼んでからユニットに戻られました。ユニットに戻られる際「今日はとても楽しかったよ」「今度はもっと暑い日にやりたいね」と、職員と楽しい会話をされながら戻られました。

来年も、天気が良く快晴の中「流しソーメン」を開催できたらと思っています。









敬老お食事会

9月22日(金)毎年恒例の「敬老お食事会」を開催致しました。

昼食では「生ちらし」「茶碗蒸し」「フルーツあんみつ」と豪華なお食事が提供されました。「フルーツあんみつ」に乗せる「あんこ」は、提供時に乗せる為ご利用者の皆さまに聞きながら「あんこ」を乗せました。「あんこ」が好きな方は「もっと多く乗せて下さい」と言われ、他の方の分が残るか職員は少し不安になりました。そこは職員の腕の見せ所。全員が同じ量になるぐらいに量を考え乗せていきます。要望があったご利用者には、気持ち多めに盛り「他の方より多めに盛りましたから」と言葉巧みに、ご利用者が快く受け入れて頂けるよう盛り方も工夫しました。

今年は残念なことに、開催前に「コロナウィルス」が蔓延してしまい、「ご利用者の皆さまが楽しみにされていた露店を中止せざる負えない状況となつてしまいました。昼食後に開催される露店を楽しみにされていた方からは「今年は何もないの。楽しみにしていたんだけどね」「美味しい物が沢山あったから楽しみだっただけだな」と残念がる言葉が多く聞かれました。その言葉を聞き、職員も返す言葉が見つかりませんでした。

来年は、ご家族の皆さまと一緒にお食事を食べ、午後からの露店を一緒に回り楽しい一時を過ごして頂きたいと思っています。













ご利用者のご紹介

今回ご紹介するのは三階「くるみ・かしわユニット」の尼子美恵子さんです。

「私の生まれは小樽なんだよ。父親が漁師をやっているね、魚ばかり食べていたよ。兄弟が多くて貧しかったけど、魚は買った事がなくて肉は、あまり食べなかったんだ。海で取れた物ばかりだったなあ。あんなに食べていたのに今でも魚は好きだよ」と昔を懐かしんだようにお話しして頂きました。

「二十四歳頃に結婚してから、追分に来たんだ。息子一人娘一人いるんだよ。旦那は鉄道員でね、息子も鉄道員だったんだよ。旦那は元々心臓が悪くてね。亡くなってからは息子夫婦と暮らしていたんだよ。息子はすぐく親孝行な息子でね。連れて行って欲しい所に色々連れて行ってってくれるし、いい息子なんだよ。」と、色々お話をさせて頂きました。

個人的に気になっていた、旦那さんとの馴れ初めを聞いたところ「なんでそんな事聞くのさ、恥ずかしいよ」と照れてしまい教えて頂けませんでしたが「いい男だったよ」と少し照れたように最後に教えてくれました。

毎日、ユニット内を運動されており、他ご利用者や職員とお話ししながら冗談を言い合ったり、いつも楽しそうに過ごされています。いつも、おしぼり畳みや洗濯ネットの片付け等率先してお手伝いしてくれている尼子さんです。

これからも沢山のお話を聞けていければと思うのと、この施設での思い出も増やせていけたらなと思います。



管理栄養士のレシピ

皆さんこんにちは。今回はデザートのおまぐすのレシピをご紹介します！

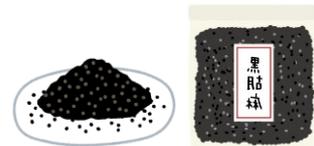
～材料～（一人分）

- ・牛乳…70ml
- ・練りごま…4g
- ・砂糖…8g
- ・ゼラチン…1.6g
- ・水…10g
- ・柿…15g

<作り方>

1. 柿を1cm角に切る。
2. ゼラチンを水で20～30分ふやかす。
3. ゼラチンを湯せんで溶かす。
4. 鍋に牛乳を入れ火にかけて、35℃くらいに温める。
5. 火を止め、練りごまを温めた牛乳でのばしながら混ぜ合わせる。
6. 砂糖を加え溶かし、ゼラチン液を加えて、プリン液をつくる。
7. 容器にプリン液を注ぎ、冷やし固める。
8. 固まったらプリンの上に柿を飾り完成！

エネルギー：118kcal
タンパク質：4.6g
塩分：0.1g
炭水化物：14.1g
脂質：5.1g



ごまに含まれているオレイン酸には、悪玉（LDL）コレステロールを下げる働きがあり、また、ゴマリグナンやセレンという成分も豊富で、抗酸化作用の相乗効果でがんや生活習慣病の予防の効果が期待できます。気になった方はぜひ作ってみてくださいね(*^_^*)