

報 ずずらんの里

2010年 3月号 No. 108

発行者

〒869-5161
八代市葭牟田町435番地
特別養護老人ホームずずらんの里
Tel 0965-39-7511
Fax 0965-39-7512
施設長 福田道子

邪気追い払う豆まき

まだまだ肌寒い2月3日(水)の午後から、入所者とデイサービス利用者で節分の豆まきを行いました。



笑顔で参加される樋ノ口ツキさん(93)

一階のホールでは、みんなで輪になって手に豆を握り、また口にほおば



おいしそうに豆をほおばる山本サカエさん(87)

り「おいしいね」と話しながら、今か今かと鬼を待っていました。



鬼の集団がやってきたとたんに、穏やかだった表情は真剣になり、手加減なしに「鬼は外! 福は内!」と何度も豆を投げつけられていました。



少し疲れ気味でしたが「今年1年が幸多き年になりますように!」とそれぞれが思いを込め、鬼を追い払われました。介護職員 大岩 由梨

祝 2月誕生会

2月17日(水)に8名の方の誕生会を行いました。初めに誕生者を紹介し家族会と施設より記念品を贈呈しました。



笑顔の平江恵さん(77)

今年で喜寿(77歳)を迎えられる平江恵さんへ

職員よりお祝いの言葉を述べると「アハハハ」と大笑いをされ、満面の笑みをこぼされました。また、104歳を迎えられる中島ミツエさんに長生きの秘訣を尋ねると「お酒を飲む事とからいもを食べる事」と自慢げに話されました。

その後、皆さんでハッピーバースデーを合唱すると館内が和やかな雰囲気になりました。

私は誰でしょう?



ヒント; 私は、1階で働いている女性の介護職員です。

私によく似た3人の息子がいます。食べることが大好きで、なかでも「お米」が大好物です。おかげで、毎日元気いっぱいの笑顔で仕事しています。

若い頃は、美声を生かしてショッピングセンター「サティ」でアナウンスをしていました。

* 2月号の正解は、岩下スエノさん(98)でした。



困気に包まれ、中には感激し泣き出される方も見られました。最後に豪華な昼食を食べ、楽しいひと時を過ごす事が出来ました。介護職員 植原智樹



感激し涙を流される中島ミツエさん(104)

栄養満点



～ 今夜のおかずにもう一品 レシピ紹介～

今回はすずらんの里で大根の美味しい冬の季節に人気の「大根

ときゅうりのごま風味和え」のレシピをご紹介します。
簡単にできますので、ぜひお試しください。

大根ときゅうりのごま風味和え

< 食材 > < 4人分 >

大根 250g
きゅうり 100g
塩 適量

(合わせ調味料)

薄口醤油 大さじ1弱
砂糖 大さじ1・1/3
だいたい果汁 大さじ1
ごま油 小さじ1/2
すりごま 大さじ1

< 作り方 >

大根は皮をむいて厚さ1cmの板状に切り、端から薄切りにする。きゅうりは縦半分に切って長さ5cmに切り、縦に薄切りにする。

に塩をしてしばらくおから水気を絞る。

を合わせ調味料で和え盛り付ける。



だいたいを柚子に変えても美味しいです。野菜はかぶなどでもいいかと思えます。

管理栄養士 江上まどか

祝 ～3月の誕生者～

- 永野 ユキノ様 (M43.3.15 100歳)
- 赤星 ツギエ様 (T 4.3. 6 95歳)
- 濱口 三重子様 (T 4.3.25 95歳)
- 樋ノ口 ツキ 様 (T 6.3.30 93歳)
- 作元 エミ子様 (T10.3.18 89歳)
- 大橋 キミエ様 (T12.3. 2 87歳)
- 山本 サカエ様 (T12.3.20 87歳)
- 下村 春子 様 (T12.3.10 87歳)
- 福嶋 サツ子様 (T15.3. 2 84歳)
- 清水 マス子様 (S 9.3.13 76歳)



社会福祉士を目指して

学生生活

2月1日(月)から18日間、九州看護福祉大学社会福祉学科3年 山並龍之介さんが現場実習に來られました。

実習中は、高齢者とのコミュニケーションのとりに方を勉強したいと意欲的に利用者へ声をかけ、笑顔で話されました。「すずらんの里は、施設長はじめ職員が明るく、とても和やかな雰囲気を感じました。オムツ交換と入浴介助が難しいと思いましたが利用者の笑顔が見れた事がとても嬉しかったです

最後に、現場だからこそ実感出来た事が沢山あり、とても有意義な実習でした。将来は、今回の経験を活かし社会福祉士の資格を取得して頼れる人になりたいと思います。と感想をいただきました。実習ご苦労様でした。これからも目標に向かって頑張ってください。

介護職員 植原智樹

広報誌における写真や記事は個人情報保護法に基づき本人およびご家族の承諾のうえ掲載しています。