



穴子丼

豚味噌丼

6月25日の昼食は、穴子丼もしくは豚味噌丼のどちらか一方をお選び頂く「選択食」でした。穴子丼は、大きめの穴子をふっくらと天ぷらに仕上げました。豚味噌丼は、合わせ味噌に漬け込んだ豚肉を柔らかく焼き上げました。しじみの赤だし汁、ほうれん草のおひたし、デザートのアレンジを添えました。

～ 定 例 催 し 物 ～

- ★ 音楽会【宮岡久美子さん】
7月12日(木) 午前10時30分 3階
- ★ 音楽会【さくら草さん】
7月5日(木) 午後1時30分 2階
7月26日(木) 午後1時30分 3階
- ★ 朗 読【権田喜代さん・根岸麗子さん】
【高橋政子さん】
7月6日(金) 午後3時30分 2階
7月10日(火) 午後3時30分 2階
7月18日(水) 午後3時30分 2階
7月20日(金) 午後3時30分 3階
7月25日(水) 午後3時30分 3階
- ★ 詩 吟【佐藤譲先生】
7月25日(水) 午後1時30分 2階
- ★ 折 紙【田中三枝子さん】
7月4日(水) 午後1時30分 2階

手 芸 作 品
「暑中見舞い」



★書道教室【大倉佳子先生】
● 7月 9日(月)
● 7月 24日(火)
2階 午後1時30分～

★陶芸教室【齋藤勝義先生・梶谷和子さん】
● 7月 20日(金)
2階 午後1時30分～

★編物教室【梶谷和子さん】
● 7月 3日(火)
● 7月 19日(木)
3階 午後1時30分～

～ 夏 祭 り の ご 案 内 ～

日時：7月28日(土)
13:00～16:00

場所：2階フロア

内容：「盆踊り」13:00～13:45
「模擬店」13:50～16:00

今年も盛大に夏祭りを開催致します。
皆様のご参加を心よりお待ちしております。

編 集 後 記

今年は空梅雨でしょうか。まもなく暑い夏がやって来ます。熱中症には十分お気をつけ下さい。

編集代表 金子 弘幸

介護老人保健施設いづみケアセンター



いづみのホームページ <http://www.kokoro.or.jp/izumi-care/>



〒355-0807 埼玉県比企郡滑川町和泉 873
TEL0493-56-6123 FAX0493-56-6124



“家で暮らす”ということ

指定居宅支援事業所いづみ
所長 清水みゆき



とあるお話です。その主人公は介護認定を受けていましたが、重い病気で終末が近づいていました。子どもとは反りが合わず疎遠になっている状況でしたので、本当は家に居たいのだけれども施設に入ることになります。しかしそこは自分にとって思い出のある場所ではなく、会いたい人がいる訳でもなく、「やっぱり私の居場所は自分の家だ」と確信します。この主人公は一人暮らしなのに「家ではいつでも会いたい人に会える」と言うのです。やがて家に帰ることになりますが、「会いたい人に会える」と言ったのは、家ならいつでも亡くなった夫や両親等を思い出し、その姿が見えてくるからなのです。夫と祝言を挙げたこの部屋、その時の父母の喜びの顔、子どもを背中におんぶしながら食事の支度をした台所……。その時々家族の笑顔や声や空気が甦り、「やっぱり自分の居場所はここなのだ」としみじみと感じるのです。

この話は少し前にテレビで見たドラマの一場面です。詳しいストーリーは忘れてしまいましたが、「自宅で暮らすということは、今までの人生の色々な思い出と暮らすこと」だと気付かされ共感を覚えたのです。

刻一刻と過ぎていく時の流れの中で、人は誰しも輝いていた日々、苦労を重ねてきた日々のひとつひとつを大切な思い出として、胸に秘めながら生きています。私は居宅介護支援事業所のケアマネジャーです。そうした自宅での暮らしを望んでいる多くの方々の“思い”を受け止め、たとえ一日でも長く在宅生活が続けられる様、お手伝いさせて頂く所存です。時として施設の方が自宅以上に快適で、安心した生活が送れるということがあるかも知れません。そうした折には利用者様のご意向に沿った対応に努めて参ります。今後とも私共の取り組みに深いご理解と温かいご支援を賜ります様、宜しくお願い申し上げます。

指定居宅介護支援事業所 いづみ

■理念

私たちは、地域で暮らす高齢者が安心して在宅生活を送るための拠点として機能することを使命とし、人と人との心の絆を大切に温かい支援を行います。

■基本方針

1. 利用者様の“思い”を大切にします。
2. 地域社会と共同して、利用者様がその人らしく暮らせる環境作りに努めます。
3. 幅広い知識の習得に努め、利用者様の支援に役立てます。

施設内の行事

5月29日(火) 日本舞踊



炭坑節や秩父音頭など、親しみのある曲に合わせて利用者様も一緒に踊りを楽しみました。踊りも着物もとても素敵でした。

5月30日(水) ボーリング大会



3階で居住ユニット対抗のボーリング大会を開催しました。ボーリングは初めてという方も、見事な腕前を披露して下さいました。ストライクが出ると全員で拍手喝采。会場は歓声と熱気に包まれました。優勝は3階2番館でした。おめでとうございます。

6月18日(月) 幼稚園児来所



滑川幼稚園の子供たちが来所し、かわいい歌と踊りを披露してくれました。お孫さんを思い出されて涙ぐむ利用者様もおられました。子供たちから沢山の元気を頂きました。

6月24日(日) 家族交流会



29名の家族様にご参加頂きました。普段のリハビリの様子をスライドショーでご覧頂き、「こんなに頑張っているんですね」と認識も新たにされた様子でした。実際にリハビリ機器を使って、体験もして頂きました。その後グループに分かれ、職員を交えてご意見やご質問をお受け致しました。家族様同士の交流も深まり、有意義な時間となりました。

～ 田 植 え (通所課) ～



中庭の一角に作ったミニ耕作田で毎年恒例の田植えを行いました。「毎日様子を見に来なくちゃね」と、皆様大変ご満悦の様子でした。田植えの終了を祝う神事“早苗饗(さなぶり)”も、田んぼを見ながら中庭で行いました。皆様お疲れ様でした。

新入職員紹介

①職種 ②ひと言メッセージ



<p>新井 篤大 ①介護福祉士 ②「介護を変えたい」の心意気で、一生懸命頑張ります。</p>	<p>石山 恵里奈 ①栄養士 ②利用者様に美味しい食事を提供できる様、ベストを尽くします。</p>	<p>井上 陽子 ①准看護師 ②頑張りますので、どうぞ宜しくお願い致します。</p>	<p>高橋 典子 ①介護福祉士 ②利用者から気兼ねなく何でも仰って頂ける様な信頼関係を築いて行きたいです。</p>	<p>土屋 多恵子 ①介護職 ②自分らしさと笑顔を忘れず、少しずつ利用者様と信頼関係を築いて行きたいです。</p>	<p>富岡 清 ①理学療法士 ②毎日が勉強です。一生懸命頑張りますので宜しくお願い致します。</p>	<p>林 輝寿 ①車両運転員 ②高身長がセールスポイント。運動神経には自信を持っています。</p>
---	--	---	--	--	---	--

特集！「フードサービス部を探る」

フードサービス部では10名の職員が1日3度の食事と3時のお茶受けを作っています。従前は“栄養課”と称していましたが、「食に関するあらゆるサービスを提供する部署」という意味合いから、3年前に“フードサービス部”へと名称を変更しました。今号では、現在フードサービス部が力を入れて取り組んでいる「ソフト食」と、入れ替えが進んでいる「強化磁器食器」について探ります。

ソフト食とは？

嚥下(飲み込み)困難な方や咀嚼力(噛む力)の低下した方などに適した食形態です。通常形態の料理等をミキサーでペースト状にし、固形化粉末を用いて舌で潰せる程度の硬さに成形します。均質で口の中に入れても食塊が崩れないので飲み込み易く、形がある事で見た目も良く、元の料理や素材を認識し易いという利点があります。



① 鶏肉の竜田揚げと付け合わせの食材が、ソフト食に変化する工程をご紹介します。



② ミキサーでペースト状にした食材に固形化粉末を加え、型に入れます。



③ 型から外し、バーナーでこんがり焼き目を付けます。



④ 通常の料理により近づける様、食材毎に工夫を加えカットします。



⑤ 見栄えよく盛り付けて出来上がりです。

多くの皆様にお食事を楽しんで頂けます様、フードサービス部では今後もソフト食の研究を継続して参ります。

強化磁器食器とは？

古くから日本で親しまれてきた陶磁器にアルミナという物質を配合し、より強度を持たせた食器です。通常、当施設の様な大量調理の現場では、メラミンという素材のプラスチック様食器が用いられる傾向にありますが、光沢や手ざわり、重みといった“質感”で陶磁器に劣る印象があります。嘗て美食家で知られた陶芸家の北大路魯山人は、「器は料理の着物」という名言を残しました。料理をより一層美味しく召し上がって頂くため、当施設では定期的に強化磁器食器を購入し、劣化したメラミン食器との入れ替えを進めています。

現在使用している強化磁器食器



和 食 器
飯 碗
小 鉢
大 皿
小 皿
角 皿



洋 食 器
大 皿
フルーツ皿
スープカップ