



平成30年1月15日 発行

第22号

社会福祉法人 京都眞生福祉会
特別養護老人ホーム 綾部はなみずき
〒623-0045 綾部市高津町遠所1番621
TEL0773-40-1300
ホームページ
<http://shinseifukushikai.jp/hanamizukui>
編集:綾部はなみずき広報委員会



千両（観賞期:10月～2月）
お正月の縁起物として人気があります。
庭植えは、直射日光や、西日を遮った明るい場所へ。
ほかに、万両、百両、十両という、実の付く植物もあります。
全て植えてある‘大金持ち’のお庭もありそうですね。



利用者様の正月の思い出いろいろ

☆お餅付きやっとなった。
小豆やお雑煮でよー食べ
よった。子供達と賑やか
に過ごしよった。

☆花嫁修業としていろん
なこと手伝ってました。
近所の人と集まって宴会
開いてみなで騒いでまし
た。歌を歌ったりして。



☆お餅をついて焼いて食
べよった。お雑煮やぜん
ざい、お寿司も食べよっ
た。かるたやトランプを
息子や孫たちと一緒にし
よった。近所のお宮さん
に主人と行きよった。

☆元旦に友達と一緒に着
物着て近所の八幡さんへ
初詣に行きよった。

☆餅つき、書き初め、そん
なことした時もあったな。
よか覚えとらんわ。

掲載内容

- ・ 正月の思い出いろいろ
- ・ 実践研究発表
- ・ 今一番輝いている職員紹介
- ・ 高津町文化祭と黒豆収穫
- ・ ふれあい喫茶「香花」
- ・ 調理師のおすすめメニュー
- ・ 出張理美容「きれい館」

☆近所の子供達と百人一
首、羽子板をよくしまし
た。おせち料理は五段の
重箱で数の子、ニシンの
昆布巻き。お雑煮は九州
は白味噌です。ちょうど
女学校入った頃だったか
な、大晦日には毎年決っ
て枕元に着物が置いてあ
り、正月はその着物を着
て過ごすのだけど、花柄
だったのが戦争が始まる
とモスグリーンの着物に
なった。憲兵が怖かった。
二十九日は避けて三十日
に餅つきした。あんこつ
けたり大根おろしつけた
り、残りはお餅にした。
大晦日の夜は氏神様へお
参りして、正月は大宰府
天満宮へ初詣で行き
よった。

☆正月はみんな実家に帰り
よったさかいになんもない
けど、劇しよった。よおし
よったけど、大きな雨につれ
てせんようになつたけど、そ
れでも、みんなでしとつた頃
は楽しかったで。

☆みんなが集まって何や食
べたり飲んだり、色々しよっ
た。
☆わしらは百姓やりよつた
さかい、十一月に米代が入る
んやけど正月になつたら娘
の着物やお飾り、男の子は洋
服揃えるのに一年分のお金
が飛んで空っぽやつた。

☆お餅食べた。砂糖醤油で味
付けしたのをよく食べた。お
せち料理はゴボウや大根、人
参の煮物が得意やつた。羽根
付きやりよつたけど、屋根が
低いのであまり強く打てな
かった。

☆字書いた。よおけなん
ぞ食べた気がする。



☆当時はテレビなかった
し紅白見てない。



実践研究発表会

チームワーク向上を目指す

昨年度から始まった職員による
実践研究発表会。介護部、支援相談
部、事務部、医務、栄養科、すべての
職員が対象となり自分たちでテー
マを決め、一定の期間を設けて取
り組み、その成果を壇上で発表す
るという試み。各部署特有のテー
マがあり、聴く側にとってもなか
なか興味深い取り組みもありまし
た。栄養科ではコスト削減を目標
に現在使用しているラップを代替
え方法を用いて、3ヶ月間でコス
トを減らしました。また、昨年
の取り組みの続きを再度行うユニ
ットなど、一回限りの実践で終わ
るのではなく、チーム全体で取
り組み、成果の出る方法を共有し
継続していくことが大切だとい
うことを2回目の実践研究発表
会を通して知ることができまし
た。



★職員募集★

☆介護職

職場体験随時受付

綾部はなみずき
TEL 0773-40-1300



綾部はなみずき
・北館 長期入所 80名 短期入所 20名
・南館 長期入所 100名

運営方針

①利用者一人一人の意思及び人格を尊重し、施設サービス計画に基づき、その居室における生活への復帰を念頭に置いて、入所前の居室における生活と入所後の生活が連続したものとなるよう配慮しながら、各ユニットにおいて利用者が相互に社会的関係を築き、自律的な生活を営むことを支援する。
②地域や家庭との結び付きを重視した運営を行い、市町村、居宅介護支援事業者、居宅サービス事業者、他の介護保険施設その他の保健医療サービス又は福祉サービスを提供する者との密接な連携に努める。

理念

人と人との「絆」を大切にし、心ある豊かな暮らしの実現を目指します。

グループホーム あんずの里

・北館 18名 (9室×2ユニット)
・南館 18名 (9室×2ユニット)

理念

その人らしく、生き生きと、暮らし続ける力を地域とともに支えます。

ふれあい喫茶 杏花



傾聴ボランティアの実施から2年以上が経過し、参加頂いているボランティアの方から生き生きサロンをほなみずきで開催できないかという意見をいただきました。はなみずきとしても開設6年を迎え、利用者様になにか楽しみを提供できないかと考えていたところ、ふれあい喫茶を提案しました。開催にあたりコーヒーマグや食器の寄付を募ったり、テーブルクロス作成、喫茶杏花の看板作りなどを準備し、今回その先駆けとして北館グループホームのリビングにて第一回「喫茶杏花」を開くことができました。グループホームの利用者様はお茶やおやつを食べながらいつもの違う雰囲気の中、笑い声や会話が飛び交い楽しいひと時を過ごされました。まだ検討すべき課題は沢山ありますが、将来的には「喫茶杏花」が特養とグループホームの交流、地域と施設のつながりが持てる場になるよう尽力していきたいと思っております。

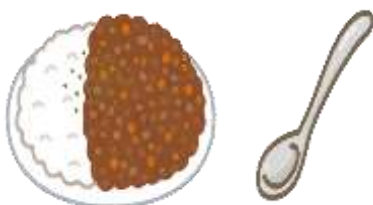


調理師のおすすめメニュー

利用者様のご家族様から「家でも簡単に作れるメニューを教えてください」とご意見有り、今回は調理師がおすすめするメニューをご紹介します。

「キーマカレー」

- 材料(3人前)
- ・鶏ひき肉・・・180g
 - ・玉ねぎ(みじん切り)・・・180g
 - ・人参(みじん切り)・・・135g
 - ・油・・・小さじ1/2
 - ・おろしにんにく・・・小さじ1/2
 - ・水・・・100g
 - ・ケチャップ・・・大さじ1
 - ・牛乳・・・大さじ1
 - ・コンソメ粉末・・・小さじ1/2
 - ・濃い口醤油・・・少々
 - ・ウスターソース・・・少々
 - ・市販のカレールー・・・45g



- 作り方
- ①熱したフライパンに油を入れ、おろしにんにく、鶏ひき肉の順に入れていためていきます。
 - ②ひき肉に火が通ったら玉ねぎ、人参を入れて炒め、水を加えて煮込んでいきます。
 - ③全体的に混ぜたら、ケチャップ、牛乳、コンソメ、濃い口、ウスターソースを入れます。
 - ④最後にカレールーを入れダマが出来ないように混ぜ合わせます。味を調整して完成です。

●ココがポイント!
 ☆材料は大きさを揃えましょう。ご高齢の方でも同じメニューが楽しめます。
 ☆カレールーは予め少量のお湯で溶かしておきましょう。ダマになりにくいです。

出張美容 ぎれい館

美容室へ出向くことが困難な利用者の方に出張サービスによる理美容を行っています。毎週木曜日北館一階理美容室で利用者の散髪などを行っている出張理美容「ぎれい館」を紹介します。

「ぎれい館」は出張美容専門で、福祉施設以外に病院などにも出向いているとのこと。綾部はなみずきには3名の女性スタッフが担当しており、この仕事についての思いを聞いてみました。

意思疎通が困難な方も居られ、お客様の希望が解らない時があります。そういう時はご家族様に確認させて頂いてます。でも、髪を綺麗にセットすると気分晴れやかに笑顔になってお帰りになる方もいて、この笑顔が私たちの励みにもなります。

これからも安心、安全できれいな施術を提供していきます。」



お知らせ
 次回、広報誌23号の発行日は
 平成30年4月15日です。

今一番輝いている職員の紹介

栄養科 調理師 林職員 勤続5年

☆この仕事をするようになったきっかけ

小さい頃から料理が好きで、よく台所の手伝いを

☆今現在どんな仕事をしているか

材料の切込み、調理、盛り付けなど、全ての調理業務を行っています。オヤツを手作りすることもあります。

☆この仕事をして良かった事

家庭料理のレパートリーが増えました。

☆好きなこと、趣味

野球 アニメ観賞

☆最近あった嬉しかったこと、よかったこと

十月末の台風では、暴風雨の被害を受け各所で道路の冠水がありました。そのような中、いち早く職場にたどり着き、他の職員のフォローにまわって無事に食事提供が出来ました。

☆これからの自分の夢、目標

今以上に美味しい料理を作る事です。

☆この仕事をアピールしてください

綾部はなみずきの調理師一人一人が、利用者様に満足していただける対応を心掛けています。

☆今一番輝いていると思う職員は、誰ですか?

むくげ・くちなしユニットの榎原職員です。(次号掲載)



高津町文化祭と黒豆の収穫

十一月に高津町文化祭と黒豆の収穫に外出しました。高津町文化祭では、展示物や太鼓の披露を見たり、利用者様はとても興味深く楽しんでおられました。特に太鼓の披露を見る際に、私は、昔太鼓叩いてたけどもう忘れてしまった。とリズムをとりながら、楽しそうに見ていました。

その他にも、うどんを食べたり、みかんや菊を購入し、施設に持ち帰りました。みかんは3時のおやつに、菊は利用者の方の皆様に生けていただきました。

黒豆の収穫は、老人会の方のご好意により毎年お世話になっております。利用者様には、黒豆の房をはがす作業をして頂き、その後驚くほどたくさん持ち帰らせていただきました。ゆでて豆ご飯にしていただきました。

南館グループホーム・大槻

