



Newsletter.143

二人でいよう 二人でいよう
抜けるような青空で
チーズピザ 食べよう Yeah!
(Cheese"PIZZA"Large!!-Judy and Mary)

パン作り「PIZZA」

デイで「ピザパン」を作りました。パン作りは生地から作るため、手指の運動や五感の刺激にもなると言われています。「指の先から伸ばして、伸ばして、モーッと伸ばして！」と励まされながら、まずはパン生地を伸ばします。一回発酵させた後は、ガス抜きです。「こんちくしょう！こんちくしょう！」とかけ声をかけながら、机に叩きつけました。材料を混ぜたりこねる作業はストレス解消にもなります。でも職員が「お父さん、こんちくしょうって言ったらいいですよ！」と言っても、お年寄りさんは絶対言われませんでした。





カフェ櫟（クヌギ）でお茶を楽しむ

ようやく酷暑の夏から「秋」を実感できるようになりました。あかりではコロナも少しおさまっている季節の良い時期には積極的に外出しようということで、ドライブを計画しています。さて、今回は秋風に誘われて、おしゃれカフェにおでかけしました。

行き先は「櫟（クヌギ）太田川本店」です。店内にテラス席のある、ワッフルが有名な可愛い洋菓子店です。秋の花の咲く花壇を眺めながら、テラス席でコーヒーを注文して、季節のワッフル、栗や小豆を美味しく召し上がられていました。コーヒーのいい香りも楽しみ、格別なひとときを味わわれたようでした。

さつまいもの茶巾絞り

秋の味覚と言えば「お芋さん」🍠。事前に、皮むきして水であく抜きをします。耐熱用のボウルに移して電子レンジで8分間加熱。その後、別のボウルに移してマッシャーで小さく潰します。このマッシャーは厨房のプロ仕様で、普通の物の2倍はある代物でしたが、あんこづくりのプロが次々へとあっという間にキレイに潰していく様子に職員一同感心しきりでした。

潰したものに砂糖、牛乳を加えよく混ぜ合わせ、最後にラップフィルムで茶巾型に形を整えてすりゴマを付けて出来上がり。ちょっと大きめでしたが皆様ぺろり



マッシャー・プロ



あかり「スポーツの秋」

スポーツの秋、10月10日が「体育の日」だったのはいつのことでしょう？残念ながら、今年もあかりとデイサービスとの「合同運動会」は実現できませんでした。「ミニ運動会」をあかりだけでちょこっとしました。種目は「玉入れ」と2種類の「モノ渡しゲーム」。紅白2チームに分かれて職員が応援合戦をしたりと「にぎやかな運動会」となりました。が、実は毎年あるのですが、ゲーム進めるうちに職員も利用者様も「自分が一体どちらの色なのか」分からなくなってしまふという現象が起きるのです。今年も半数の人たちが夢中になるあまり、分からなくなっちゃいました。めでたし、めでたし？





クッキング倶楽部



今回は「マロンティラミス」を作りました。お年寄りさんは「テラミス」と発音されるハイカラおやつです。

皆さんで協力してティラミスクリームとマロンペーストを混ぜ合わせたり、カップに入れていきます。入れ終わった後に、そーっとそーっとココアパウダーをふっていく作業に取り組まれました。最後は栗のかけらを乗っけて完成！

完成したマロンティラミスは15時のおやつで召し上がっていただきました。栗🍎が乗っかるとなんだかゴージャス感マシマシですね。

デイサービス運動会

デイサービスでも10月は運動会を開催しました。今年の競技は職員が箱を引き寄せ、その中に玉を入れていく「動く玉入れ」と自分のチームの棒に早く紐を巻いていく「巻き巻き綱引き」を行いました。「機動戦士 玉入れ君」に我こそは絶対に入れてやる！と意気込むお年寄りの、球が炸裂していました。やはり個人でのレクよりも、対戦形式にすると俄然張り切る皆さん。たくさんの声援を受けながら、皆さん頑張っておられました。

来年はあかりVSデイで盛り上がりましょう！



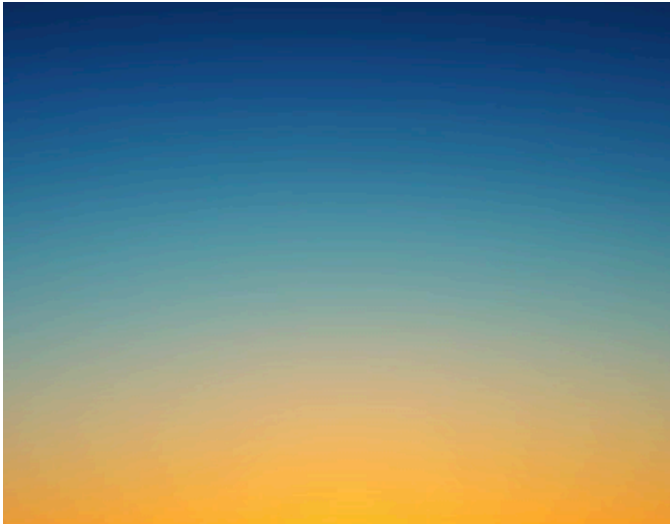
ハンドワークの会

秋真っ盛りの11月。紅葉も美しいこの時期は「もみじの吊るし飾り」を作りました。色紙でモミジやカエデを折り、自分の好きなように貼っていき、オリジナルの壁飾りが完成！秋らしい作品が壁を飾ります。



臨床美術「月夜の森」

自分好みの月をイメージしてアクリル絵の具で描き、そこに合った風景も想像しながら、墨やジェルペンを使って描き広げていきました。広い荒野で月をのんびりと眺めている様子が浮かんでくる、そんな月の心象風景です。



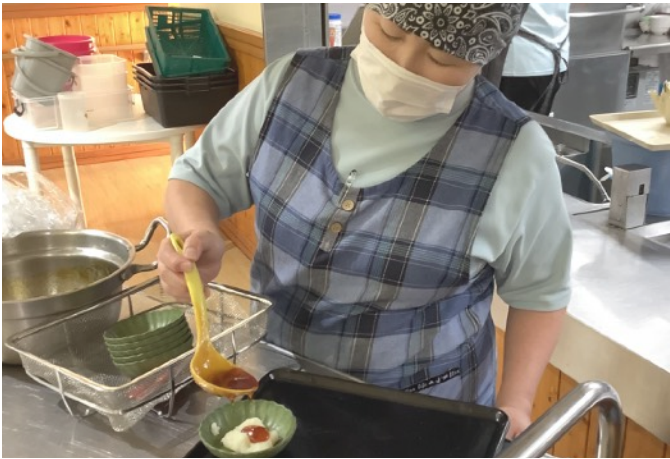
特養物故者法要

毎年お盆過ぎに執り行われる特養三滝苑の物故者法要ですが、コロナ・クラスターの関係で、今年は10月17日に光圓寺ご住職飯田通様に執り行っていただきました。

令和4年秋より今年のお盆まででお見送りした方は14名。どの方も忘れ難いですが、この日は私たちが皆様を思い返し、なすべき事をきちんと出来たかな？と胸に手を当てて思い返す日かなと思います。大切なお看取り、お見送りのプロセスを、丁寧に成し遂げることを法人の務めの一つとして、これからも心がけて参ります。

10月のご当地メニューは奈良県！

奈良県桜井市三輪は素麺発祥の地とされており、1200年以上前の大神神社に謂れがあるとされています。この地では夏は冷やし素麺、冬はにゅうめんとして年間を通じて食べる食文化が根付いています。また付け合わせのおにぎりは季節の栗を炊き込んだ炊き込みご飯です。この地方では炊き込みご飯のことを「色ご飯」と言うらしく、米が貴重であった時に色々な具材を混ぜて炊き込んだことが始まりと言われていいます。小鉢は奈良県のお正月定番の紅白なますですが、柿を入れて少し甘み、旨みが加わった味わい深い一品となりました。



特養おやつレクはみたらし団子で

よくお餅が原因の高齢者の事故が報道されます。それでも食べたいリスクイお餅系！昔は米粉と豆腐を混ぜてみたり、韓国の食材のトックを使ったりとあれこれ工夫をしていました。けれども時代は変わり、企業が介護食をいろいろ開発してくれる時代になりました！その名も「お餅風ムース」！これにみたらし団子のタレをかけて、お出ししたところ大好評でした。三滝苑・あかりでは自社給食で頑張っていますが、こうした食材の力も上手に使って安心・安全に美味しく食事を楽しんでいただこうと思います。



特養・ショートステイ・小規模多機能ホームあかりのご面会時間の緩和

コロナ感染症の状況に応じて、利用者様とのご面会時間、回数、面会人数等を11月15日より変更させて頂いております。詳細については個別にご案内をさせて頂いておりますが、サイトでもご案内をしておりますのでご参照くださいませ。感染拡大する場合等、再度変更する場合がありますが、柔軟に対応する予定です。引き続きご理解ご協力をお願いします。