

宇甘川荘 いきいき 便り



ご挨拶

宇甘川荘施設長 佐能恵美子

夜空いっぱい広がる花火を見ていると、いつも思い浮かぶ小説があります。戦前を舞台にした20年余りにも及ぶ切ないプラトニックな恋愛小説です。中河与一の「天の夕顔」。人妻に恋した青年が待ち続け、やがて、ご主人が亡くなり、「5年経ったらお会い出来るわ」という約束の日の前日に、「あのひと」は逝ってしまったのです。

若かった頃、「あのひと」はその美しい手で、夕顔の花を摘むのが好きでした。ある晩、天国にいる「あのひと」に消息をする方法を見つけた主人公は、花火師と共に山に登り、すぐ消えるあの夏の花火を夜の空いっぱいに打ち上げるのです。

宇甘川荘は昨年から大玉の花火を打ち上げるのを再開しました。ご利用者には、涙ぐんで見てくださる方も大勢いらっしゃいました。宇甘川荘を去って行かれたご利用者の皆様、またそれぞれの「あのひと」も天国から見えてくださったと思います。

今、介護の現場は大変な人手不足です。ますます、高齢者が増えてきます。介護は人に役立つ仕事です。若い方たちに介護に携わっていただきたい。また、定年を迎えられ、これからは、何かご恩返しを、と考えていらっしゃる方々に、ご利用者の話相手でも、お掃除でも、草むしりでも、お手伝いいただきたいと思っています。



発行日：平成29年9月

発行者：宇甘川荘広報委員会

岡山市北区御津紙工1410

TEL：(086)726-0331

FAX：(086)726-0332

URL：<http://okayama-kotobuki.sakura.ne.jp/>

e-mail：ukai@okayama-kotobuki.sakura.ne.jp



ユニット紹介

太陽・さつきユニット



夏祭りでの浴衣姿



カップ蕎麦を食べました。

「お蕎麦美味しいです。」



アイスバイキングに参加しました。



「アイス冷たいな〜」

アイスと素敵な笑顔

えびす・ごぎょうユニット



娘さん達と夏祭りの楽しいひとときです。

CWと一緒に夏祭りの屋台に



かえで・せせらぎ・ことぶきユニット

「美味しいスイカを頂きます」



納涼会で、フラダンスを踊ってもらいました。

「一発で割ったわ」



行事でスイカ割りをしました。

新棟のご紹介



昔、お茶を飲みに行っていた懐かしい喫茶店を再現♪

ミュージアム Open

園長も大喜び



おいしい。またしてね

ぼくマスター。チョーネクタイしてがんばるw



これがクリームソーダか...



マスターおいしそうじゃな。私らあのもはよーこんかなあ



久しぶりのバナナジュースじゃ。嬉しいのお



お待ちしております。



またのご来店を

納涼会

8月19日に納涼会が行われ、普段と違う気分で食事を味わっていただくために、昼食をお弁当箱に入れて提供しました。普段と変わらないメニューですが、見た目が違うとなかなか食が進まないご利用者様も全部食べられている方が多く、とても嬉しく感じました。

また、みらい保育園の園児も来られ、お弁当を提供し大変喜んで食べて頂きました。

今回は納涼会のお弁当を紹介します。

ご利用者様用

●メニュー

ごはん、煮込みハンバーグ、なすの煮合わせ、ポテトサラダ、ブロッコリー、ゼリー



ご利用者様の状態に合わせて普通食・刻み食・ミキサー食3種類の食事形態で提供しました。

園児様用

●メニュー

おにぎり、煮込みハンバーグ、卵焼き、エビフライ、ブロッコリー、ゼリー



見た目にも楽しく食べてもらえるようにキャラクターのゼリーを入れ、彩りを考えて作りました。1～2歳児用です。

デイサービスセンター うかい通信



毎年夏恒例のそうめん流しを行いました！

私たちのデイサービスでは準備の段階からご利用者に参加していただいています。薬味に使うねぎなどを切って頂くだけでなく、その前の包丁研ぎまでお願いしています！表情や手つきに貫録がありますよ！

一方では女性陣がねぎを切り、まさに家の中にいるかのような風景です！

このようにご利用者お一人お一人が役割を持って取り組んでいらっしゃる姿が見られるのも、私たちデイサービスの大きな特徴の一つです。



初めて参加されたご利用者も、何度か経験のあるご利用者も、皆さん上手にそうめんをとって召し上がっていました。ただ一つ気になることは、いつも賑やかなデイサービスがこの時

だけは誰もしゃべらなくなり、室内がすっかり静まりかえってしまうことです(笑)

今後も皆さんに楽しんでいただける行事をどんどん企画していくので、是非楽しみにして下さいね！



宇甘西地区夏祭りのお礼

花火も盛大に上がり今年も無事行う事ができました。協賛して頂いた方々、またボランティアでご協力して下さいました。ありがとうございました。
来年もよろしく願い申し上げます。



EPA候補生の初浴衣

編集後記

EPA（フィリピンからの介護福祉士）候補生が宇甘川荘に来て9カ月が経ちました。仕事にも慣れ職員とコミュニケーションを深めていくと文化の違いに驚かされる事が多いです。その中でも今回、食事についてご紹介したいと思います。左側の写真はレチョンと言いついたまま豚の丸焼きです。写真だけ見るとインパクトが強いですがこのレチョン、フィリピンではカトリックの行事で収穫祭、村祭り、祝祭に欠かせない料理となっているそうです。調理方法は内臓が取り除かれて下味が付けられた豚に串を通し回しながら焼き上げます。銚色に焼けた皮が最も上等な部位とされており焼けた皮を素手で上手に剥がせるかがマナーを図る物差しとなっているそうです。なんとなく日本でいう魚料理のイメージかもしれませんが。さらに真ん中の写真はイサウといって豚の腸を串焼きにした物です。右側の写真はディヌグアンといい、焼いたレバーを潰して搾り取った汁からソースが作られ、血や内臓を使った煮込み料理です。ここまでご紹介した料理は捨てる部位なく一頭丸ごと頂き豚（生き物）に感謝するという意味が込められているそうです。こういった事は普段の生活ではあまり知りえない事なので勉強になっています。今後もこういった文化の違いなどあれば広報誌で紹介していこうと思っています。



広報行事委員会一同