

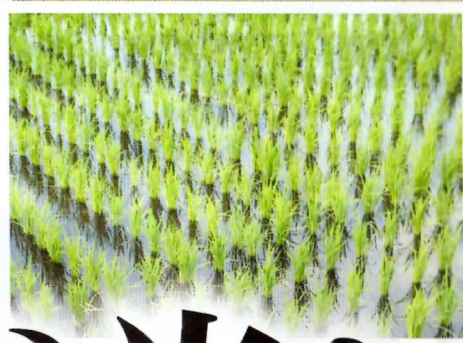
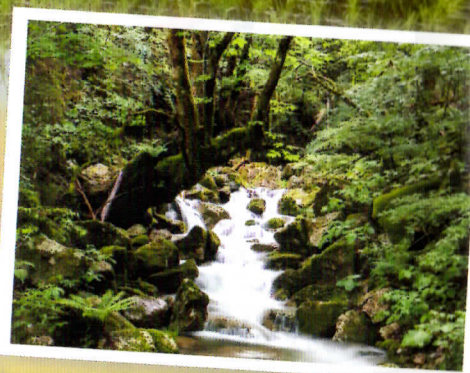
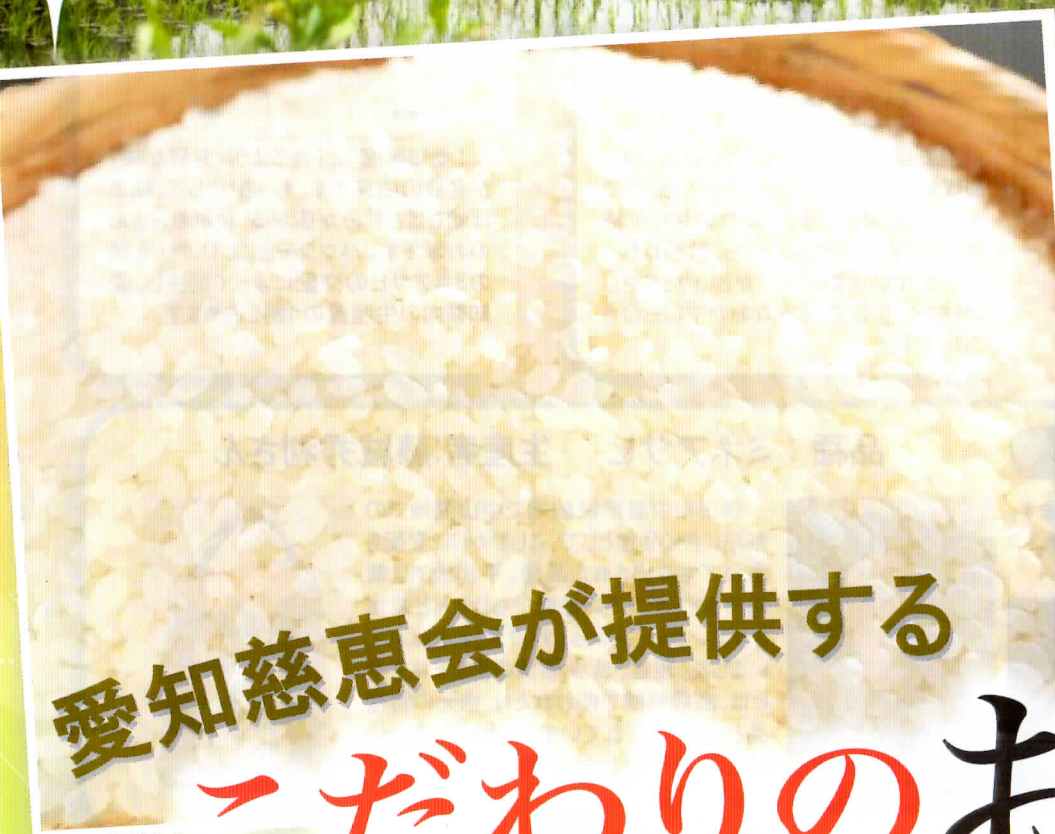
祭ばやし

ビタミンC

第90号

錦秋号

令和2年10月1日発行
https://iful-jikeikai.com/



愛知慈恵会が提供する こだわりのお米!

第90号 目次

- ◆ 愛知慈恵会 食へのこだわり お米..... 2,3
- ◆ 事業所紹介vol.2 託児室(七夕・あんでるせんOPEN) 4
- ◆ マスク寄贈 萩の里 4
- ◆ 防護ガウン作成 新和楽荘 4
- ◆ 長寿番付 5
- ◆ 今昔物語 第37回 5
- ◆ 季節行事 6,7
- ◆ 慈光観音 新和楽荘 8



社会福祉法人

愛知慈恵会

祭ばやし

第90号

発行／社会福祉法人 愛知慈恵会

令和2年10月1日

～お盆の供養～ 慈光観音 新和楽荘

また、今年も
会いに来ましたよ

星を数え、風の音を聞いて
友と一緒に過ごしたホームでの歳月を思い出します。
楽しかった事、辛かったことが目に浮かんで来ます。

戦前の昭和11年に「一宮市養老院」として創立、連綿と続いて来た「一宮市立養護老人ホーム和楽荘」は、平成17年より当法人(愛知慈恵会)が事業を引き継ぎました。(同時に、新和楽荘と改名)昭和18年5月に建立された「慈光観音」は、ホームの共同のお墓として、身寄りのない入所者の皆さんの心の拠り所として、やさしく・あたたかく見守り続けていらっしゃいます。長い歴史の中で、ホーム入居中に病気で亡くなる方もあり、慈光観音様に納骨をしています。養護老人ホームは社会の最後の砦としてセーフティーネットとして、生活が困窮された方や、独居での生活が困難になった方などが、終の棲家として入所されている施設です。毎年お盆の時期には友の眠る墓石の周りを、ホームの入所者の皆さんとお掃除をして供養を行っています。



編集後記

私たちが日頃から食べているお米について特集しました。日本の食文化になくてはならないものです。今年の春から愛知慈恵会ではお米について考え、より良質なご飯を提供できるように努めてまいりました。「ご飯おいしいね」と声をかけていただくことを励みとして、これからも精進してまいります。



祭ばやし 編集長 H. I

施設毎の詳細情報やイベント情報・

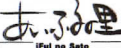
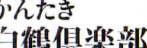
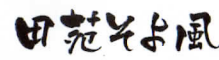
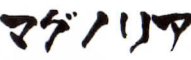
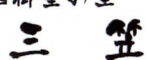
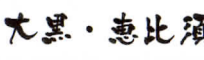
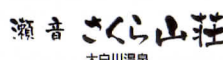
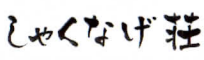
研修実施状況を随時更新中です。

皆様、是非ご覧ください!!

<https://iful-jikeikai.com/>

ご利用者もスタッフも笑顔あふれる空間をつくり続けたい

社会福祉法人 愛知慈恵会

施設毎の詳細情報(イベント情報)		あいがいっばい		横丁のデイサービスセンター		看護小規模多機能型居宅介護事業所		訪問看護ステーション	
研修実施状況を随時更新中です。									
皆様、是非ご覧ください!!		〒491-0115 一宮市浅井町西海戸宇余院寺45-1 TEL 0586-78-8441 FAX 0586-78-8485		〒491-0115 一宮市浅井町西海戸宇小山65-1 TEL 0586-78-2171 FAX 0586-78-2172		〒491-0112 一宮市浅井町東浅井森下105-1 TEL 0586-52-3660 FAX 0586-52-3661		〒491-0112 一宮市浅井町東浅井森下105-1 TEL 0586-85-8388 FAX 0586-85-8391	
https://iful-jikeikai.com/									
ライフガーデン		遊び・遊び・喜び		風の苑		ひだまりの詩		西御堂の里	
									
〒491-0363 一宮市萩原町東宮重運原36-1 TEL 0586-68-7311 FAX 0586-68-5826		〒491-0363 一宮市萩原町東宮重運原24-1 TEL 0586-67-2611 FAX 0586-68-5799		〒491-0051 一宮市今伊勢町馬寄宇東瀬古55番地1 TEL 0586-47-6811 FAX 0586-47-6812		〒491-0363 一宮市萩原町東宮重運原24-1 TEL 0586-67-2311 FAX 0586-68-7337		〒491-0365 一宮市萩原町西御堂宇虫祭1-1 TEL 0586-67-2430 FAX 0586-69-6491	
こはるびより		春のかほり		あかねぞら		白川郷 日本一小さな特養		デイサービスセンター(管理運営受託)	
									
〒444-1162 安城市小川町三ツ塚1-1 TEL 0566-73-7011 FAX 0566-73-7010		〒444-1162 安城市小川町三ツ塚1-1 TEL 0566-99-6514 FAX 0566-99-6524		〒444-1213 安城市東端町山ノ神115-1 TEL 0566-48-8111 FAX 0566-48-8110		〒501-5503 岐阜県大野郡白川村大字長瀬755-1 TEL 05769-5-2141 FAX 05769-5-2170		〒501-5503 岐阜県大野郡白川村大字長瀬宇小保木755-14 TEL 05769-5-2217 FAX 05769-5-2269	
						大川温泉		SINCE1989	
						瀬音 さくら山荘		法人本部事務所	
						大川温泉			
						〒501-5503 岐阜県大野郡白川村大字長瀬宇小保木755-14 TEL 05769-5-2217 FAX 05769-5-2269		〒491-0365 一宮市萩原町西御堂宇虫祭1-1 TEL 0586-69-4811 FAX 0586-69-4812	



愛知県ファミリー・フレンドリー企業

スタッフ募集中

只今スタッフを募集しております!!

■お問い合わせ
あいがいっばい TEL: 0586-78-8441(総務)
瀬音さくら山荘 TEL: 05769-5-2141(総務)
萩の里 TEL: 0586-68-7311(総務)
風の苑 マゲノリヤ TEL: 0586-47-6811(総務)
小川の里 TEL: 0566-73-7011(総務)
ねばねの里「なごみ」 TEL: 0265-49-2022(総務)
新和楽荘 TEL: 0586-67-2311(総務)
西御堂の里 三笠 TEL: 0586-67-2430(総務)

介護スタッフ
看護スタッフ
ホームヘルパー
夜勤スタッフ

詳しくはホームページ

愛知慈恵会 検索

<https://iful-jikeikai.com/>



901600

私たちが腕を振るって こだわりの食事を提供しています!!



西御堂の里 三笠
今井田克彦

瀬音さくら山荘
田島雅文

あいふるの里
石黒英明

萩の里
菱川邦治

小川の里
杉浦吉彦

料理長一同より 「お米」は、各施設の施設長、料理長、管理栄養士、事務長が集まり「色・つや・甘味」など美味しく喜んでいただける事を考え、年に数回の選定会を開催。「ご利用者の声・表情」を厨房スタッフで共有して、美味しいお食事を提供しています。又、各施設、地域の郷土料理を取り入れ、懐かしさも味わっていただいております。



管理栄養士に
聞きました

ご利用者の体重の変化があってもすぐに栄養剤等には頼らないようにしています。まずはご利用者の食事摂取量をどうやって上げていくか、確保していくか現場スタッフと試行錯誤の日々です。お米もブランド米にこだわっており、「美味しくなった」との声もいただいています。食の進まないご利用者には、声掛けや、箸休めの梅干しなどをご用意しております。

知って得する豆知識

お米の歴史

日本では、3000年以上前の縄文時代からお米が作られたことが分かっています。現代のような「炊く」技術は無いので、土器で「煮る」かゆにして食べていたようです。

お米の単位

お米の単位には「kg」の他に「升」や「合」も使われ、容量で表した単位です。1合は体積180mlになり重さでいうと150g程度です。1合を10倍にしたのが1升になります。

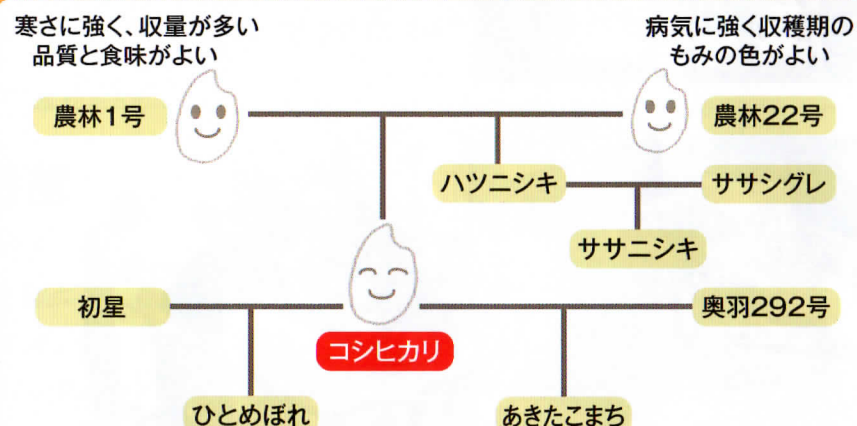
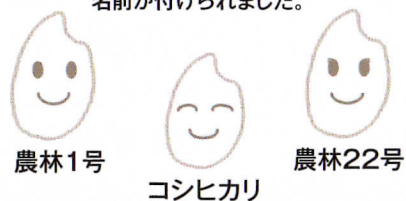
お米の栄養

お米の主成分の糖質は体づくりに欠かせない栄養素の一つで、エネルギーの源です。また、身体形成に必要なたんぱく質やビタミン・ミネラルなどが、ふんだんに含まれ栄養の宝庫といわれています。

お米の家系図

お米にも家系図があります!

コシヒカリは、農林1号と農林22号のこどもです。「越の国に光り輝く」ことを願って名前が付けられました。



愛知慈恵会 食へのこだわりお米

食は生きるために必要なだけでなく、毎日おいしい食事をとることは生きる活力となります。見た目、味も満足していただけるよう日々努めています。その第一歩としてお米にこだわっています。

地産地消!東海名産のお米を提供しています

あいふるの里

萩の里

西御堂の里 三笠

小川の里

～ 季節に合わせて最良のお米を提供 ～

2月～5月

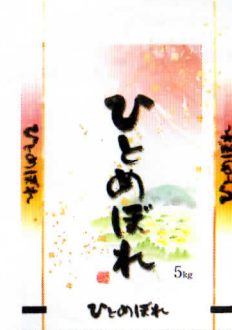
こしひかり



北陸地方の国々を指す「越の国」と「光」の字から越の国に光かがやくことを願って付けられた名前です。強い旨みと粘りが特徴で、香りや艶・炊き上がりの美しさ、歯ごたえの柔らかさなど、どれをとっても優れており「お米の王様」と呼ばれるなど、日本を代表するお米です。

6月～9月

ひとめぼれ



見た目の美しさとおいしさにひとめぼれしてしまうことがその名の由来です。粘りの強さと飽きのこない甘みが特徴で、炊き上がりはふっくら、触感ももちりとしています。どちらかというとやさしい味わいなので、どんなおかずにも合うお米です。

10月～1月

あいちのかおり



「愛知県産」と「香のような芳醇な味」が名前の由来です。もっちりとして、噛めば噛むほど甘みが広がる、粒がおきめのお米です。ハツシモとこしひかり系統のミネアサヒの交配によって誕生し、愛知県内の生産量の4割を占めます。

ねばねの里 なごみ

本職、鍼灸師の傍ら家族で農業をされています。こしひかりより美味しいと周囲の方から言われミネアサヒに替えて米作りをしています。



品種：ミネアサヒ 生産者：藤城秀利さん



豊田市の農業試験場で中山間地での栽培に向く品種として、こしひかりに交配を重ねて生み出された品種。平坦地では栽培できず、かつては他県でもほとんど栽培されていないことから「幻の米」と呼ばれていました。現在、希少価値の高いミネアサヒは、高級旅館で使われたり、地元の特産品としても選ばれています。食味の良い伝統品種の「旭」と中山間地を表す「峰」が名前の由来です。



瀬音 さくら山荘



岐阜県産のひとめぼれを使用し、ファミリーやご利用者に喜んでいただいています。冷めても美味しい「ひとめぼれ」は郷土料理でもある朴葉寿司にも合い、毎年6月にメニューに加わります。



朴葉寿司



五平餅



笹寿司

小川の里託児室 セタ・あんでるせんOPEN!!

愛知慈恵会には3つの託児室があります。

8月1日待望の託児室が小川の里にも開設されました。安城市は七夕まつりが有名な事と、日本のデンマークと呼ばれていることから、デンマークで代表的な童話作家であるハンス・アンデルセンから「セタ・あんでるせん」と名付けました。スタッフが子育てと仕事と両立できるようお手伝いさせていただきます。



西御堂の里 三笠
どんぐり



今年の猛暑も水遊びをして乗り切りました。ママも安心して職場で活躍中!!



萩の里
ひまわり

異年齢保育(生後6ヶ月より受け入れ)に悪戦苦闘しながらも驚きと感動の賑やかな毎日です!!



避難訓練も頭巾を被って参加

令和2年度 長寿番付

1位

岡田 さくさん

106歳

(大正2年12月7日生れ)
小川の里



2位

坂上 志ずさん

104歳

(大正5年4月17日生れ)
瀬音さくら山荘



3位

飯塚 ちよさん

103歳

(大正6年5月15日生れ)
西御堂の里 三笠



4位

光川 秋子さん

102歳

(大正6年9月15日生れ)
西御堂の里 三笠



5位

河合 千枝香さん

102歳

(大正6年9月20日生れ)
萩の里



6位

青山 志げさん

102歳

(大正6年11月2日生れ)
あいふるの里



8月1日現在

岡田さんの生まれた大正2年(大正は1912年~1926年の15年間という短い期間でした。)

- 史上最後の征夷大将軍 徳川慶喜が死去。享年77歳
- 森永ミルクキャラメル発売 ● ハウス食品(当時の社名 浦上糧食工業所)設立

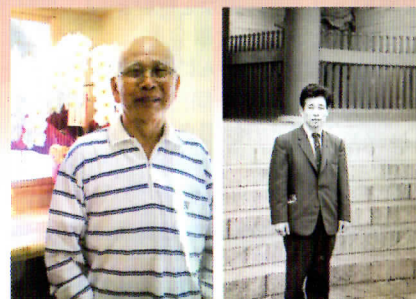


ますますお元気でこれからも素敵な笑顔を見せてください

今昔物語

ここでは、「今昔物語」と題し、ファミリーの歩まれた様々な人生にスポットを当て、若かりし頃の思い出や、現在の生活を語っていただきます。

今回は[柿ノ木デイサービス] ご利用者
寺戸傳介さんにお話を伺いました。



寺戸傳介さんは昭和5年生まれ90歳。島根県匹見村で生まれ育ち、26歳頃に一宮市に引っ越されてきました。戦争の経験があり16歳から2年間海外に物資を運んでみえました。2度も魚雷を受けて10日間も太平洋で漂流されていた事が一番大変だったそうです。繊維関係の仕事をした後、得意な電気やガス関係の知識を生かし市役所で30年間お勤めされました。退職後は、老人会の会長や町会長などもされてみえました。今でも柿ノ木の皆さんに優しく声をかけてくださる温かい方です。島根県で知り合われた奥さんとの間に一男一女に恵まれました。子どもが大きくなり趣味で長良川に鮎釣りに出掛けられたり、ご夫妻で毎年のように旅行に行かれました。北から南まで日本全国あらゆる所を旅行され、1番のお気に入りには北海道。今でも十勝の牧場と美味しかった牛乳を思い出そうです。最近の楽しみは名古屋の娘さんが週に1度愛情と栄養たっぷりの手料理を持ってきてくれる事だそうです。以前は、奥さんと柿ノ木をご利用され仲の良さは羨ましいばかりでした。今はリハビリや大好きなカラオケをされ楽しく過ごしていただいています。今年は柿ノ木の中庭にゴーヤ作りを手伝っていただきました。夏野菜で1番好きな物はなんとゴーヤ。この苦い味がたまらなく好きで、夏本番になるのが待ち遠しいそうです。ゴーヤを沢山食べて増々健康にいつまでもお元気に暮らせるよう支援させていただきます。



コロナ禍、皆様のご支援に日々励まされています! スタッフ一同頑張ります!



心温まるご支援、誠にありがとうございます。

8月5日(水)TGロジステックス株式会社 社長 斉藤克己様から萩の里にマスク1700枚のご寄付をいただきました。マスクは会社の備蓄分と社員の皆様から募ったもので、地域の企業様からの応援をいただき大変励みになります。ありがとうございました。



防護ガウン作成(新和楽荘)

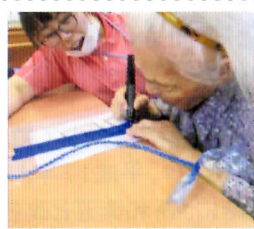
品薄のガウンですが、入所者の皆さんがゴミ袋を活用して毎日2時間かけて30枚、今までに約400枚の自作ガウンを提供していただいています。実際に使わせていただき大変助かっています。ありがとうございます。

洋裁が得意でお手の物



短冊に願いを込めて…

毎年恒例の「七夕の飾りつけレクリエーション」を行いました。本物の笹に色様々な飾りを作り、短冊と共に飾り付けました。今年はコロナの影響でご家族とのお出かけの中止、また面会の制限があり心寂しい思いをされている方が多くみえます。その為か今年は、ご家族の健康を祈る短冊が多くみられました。また普段静かな方が職人技のように次々とこより紐を通し、しめ縄のように颯爽とねじってみえたのが印象に残っています。皆さんの願い事が叶うように我々スタッフも感染予防に努め日々のコロナ対策を継続して参ります。



お盆のなごみでのひと時

今年も梅雨が明け、お盆の季節がやってきました。中庭でとれたナスときゅうりで馬を作りお盆の雰囲気味わっていただきました。夕食はてんぷらと夏野菜のそうめん。お盆の飾り物と特別メニューに皆さん嬉しそうな表情。「美味しいね～」と大喜びでした。村の昔話を笑顔で話されていて、ファミリーもスタッフも心が癒されるひと時でした。



食の楽しみは「土用の丑」と「二の丑」

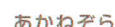
なかなか思うように過ごす事ができないこの頃、施設内での楽しみを考えています。栄養をつけ免疫力UPを目指し、今回は7月の「土用の丑」だけでなく、8月の「二の丑」と鰻を召し上がっていただきました。どんぶりを覆う程の鰻で、ボリュームたっぷりです。行事は大々的には行えませんが、敬老の日には施設から細やかなお祝いの催しと祝い膳(握り寿司)を召し上がっていただきました。もりもり美味しい物を食べて、元気ハツラツ。コロナに負けないようファミリーも頑張っています。



七夕飾り



7月の初旬に恒例の七夕飾りを作りました。今年も笹にファミリーの皆さんと一緒に願いごとを短冊に書いて、飾りも一緒に作り、みんなで飾り付けを行いました。皆さん「お願いを何にしようかな」と楽しそうに考えていました。今年は、新型コロナウイルスの感染予防対策で面会も少なくなってしまっている中で、多くの笑顔をみることができ大成功のレクリエーションとなりました。今後もファミリーの皆さんが笑顔になれるレクリエーションを行ってまいります。



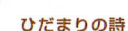
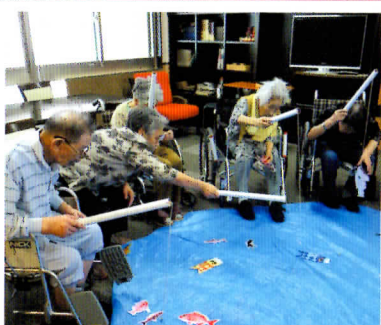
大黒・恵比須 今日特別なお誕生日会

7月20日(月)お誕生日会を行いました。皆さんで主役の為にケーキ作りを行っています。お祝いの歌やファミリーからの心のこもったメッセージ、スタッフからは手作りの色紙をプレゼントするのが恒例です。1つずつ歳を重ね一度きりのその年の誕生日会を最高の思い出となっていたけりよう取り組んでいます。主役になった方に楽しんでいただけるよう好きな物や歌なども取り入れています。また来年も私たちと一緒に祝いましょう。



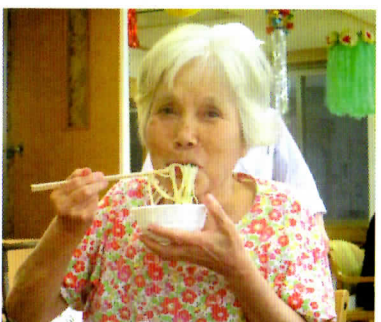
瀬音 さくら山荘 魚釣り大会 気分は太公望

白川村を流れる庄川ではイワナやヤマメ、ニジマスなどの溪流釣りを楽しむことができます。レクリエーションでは釣りをされた経験のある方もない方も楽しめるように、手作り魚の釣り大会を行いました。手作り魚には1つひとつポイントがあり、釣った魚の数ではなくポイントで競いました。大きな魚が釣れた!!と喜んだものの、ポイントは少なく残念…。だったり、小さい魚しか釣れなかったけどポイントが高く大喜びのファミリーもみえました。何匹も一緒に釣り上げる方、なかなか釣れずに苦戦された方もみえましたが、皆さんで楽しむことができました。



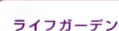
新和楽荘 流せなかった「流しそうめん」

7月28日(火)七夕飾りした食堂で流しそうめんを開催。流しそうめんの行事は毎年恒例で、涼を味わう夏の風物詩となっております。例年であればスタッフが竹製の桶を立て掛けて、流したそうめんを掬っていただく形ですが、今年は新型コロナウイルス感染症を考慮し、ソーシャルディスタンスを保ち予防する為に、そうめんは流さず皆さんのテーブル席へ提供となりました。七夕の短冊にも新型コロナウイルス感染症が早く終息して、来年こそは元通りに流しそうめんができますようにと書かれた、ファミリーの願い事も見られました。



感謝祭は鰻でおもてなし!

7月18日(土)2階のテラスで感謝祭を行いました。当日、朝から激しく降っていた雨も昼前に止みテラスでの食事会を行うことができました。今回は朝から炭をおこし、焼き立ての鰻を皆さんに召し上がっていただき「美味しかった」とのお言葉をいただき、スタッフ一同嬉しく思っています。10月には「目黒の秋刀魚」ならぬ「マグノリアの秋刀魚」を企画しております。皆さん、お楽しみに!



習字クラブでこの夏を楽しみました

第1・第2火曜日に習字クラブを開催しています。新型コロナウイルス感染対策の関係からしばらくの間、開催をすることができませんでしたが、8月になり再開。習字クラブにお誘いをすると、「久しぶりでかけるかな」と不安の表情や「楽しみ」と笑顔を見せてくださる方々です。準備が整うと緊張しながらも、先生の指導を聞きながら「せみ・にじ」と季節に合わせた言葉を選び、習字の腕前を披露してくださいました。お疲れ様でした。



暑い夏を乗り切ります

暑い日が続く、外から蝉の鳴き声が元気よく聞こえてきます。恒例となった「お盆の行事食」。今年は8月11日(火)に行なわれました。メニューは「冷やし天ぷらそば」です。冷たいおそばの上には、揚げたての海老天。冷たいおそばをツルツルとするファミリーは、「海老天も美味しい」とホールから嬉しい声が聞こえてきました。暑さで火照った身体が、少しひんやりとした気がします。美味しい食事をしっかり召し上がって、この暑い夏を乗り切ってください。

