

みかんの丘 だより

第20号 河内福祉村

- ・特別養護老人ホーム・デイサービスセンター
- ・居宅介護支援事業所・ショートステイ
- ・地域交流センター「夢見館」



河内ミルムンで ハナマンご大寄せの 気ままに探訪

遊び心あふれる楽しい物や大団圓は、遊び心あふれる探訪。気ままに探訪。2人が、好奇心の探訪。気ままに探訪。味わいを堪能して楽しんだ。

4月5日(土)、今年で13回目になる「本妙寺桜燈籠」が開催されました。この本妙寺桜燈籠まつりは花園校区の住民と大学が協力し、年に2夜限り開催されるそうです。参道には全て手作りの和紙燈籠や吊り燈籠、竹をくりぬきロウソクを灯したオブジェ、境内での和楽器演奏やコーラス...とても幻想的。心をほぐしてくれる風景です。多くの方が力を合わせて手作りし、地域住民のつながりを大事にするこの様なお祭りがいつまでも続きますように...。来年はぜひ灯籠の配置、ろうそくへの点火などのボランティアに参加してみたい!

名所1 本妙寺桜燈籠まつり

公式ホームページ <http://hanatourou.com>

今回のおでかけ地図

名所2 フランス料理店から洋食店へ

BISTRO ING (ビストロイング)
長年の仏料理店(新町)を経て、平成19年に移転し洋食店として再出発。こだわりは、一品ずつ手作りの仏料理仕込の技と真心。チーズバーグ、ビーフシチュー、カツカレーが♡。
〒熊本市釜尾町 160-1 コーポ銀杏 101
TEL 11:30~15:00(月)18:00~23:00(土)096-352-3171 日曜日

名所3 金峰山で昔ながらの郷土料理

峠の茶屋公園だご汁や
平成元年開業。趣きのある佇まいの中、現在は2代目の吉本敦さん夫婦で営まれ9年目になります。おすすめは、たけのご飯。定食にはこだわりのだご汁がっきますよ!
〒熊本市西区河内町岳 5-4
TEL 11:00~17:30 096-277-2154 火曜日

ふるさとの頑張りもん

田尻 大作 さん

「なんとど立派なお庭! みかんの丘のご近所に住まいの田尻さん」

取材のため、あるご自宅を訪ねると、見上げるほど高いところで、松の剪定をしている男性の姿...。その人物こそ、今回ご紹介する田尻大作さんです。お父様の代から庭のお手入れをされていて、ご自身もお手入れに携わること約50年、遠くからも非常に目を惹くお庭の素晴らしさはさすがの腕前です。

松の木に岩松、サツキに藤、梅の木に加え、お正月には欠かせない万両やヤブコウジ科(千両(センリョウ)科)がびっしりと赤や白の実をつけて森々と緑で染まる中庭

に色を添えています。一番の自慢は50年にもなる松の木。どっしりとした幹に大作さんの手によって洗練された葉が絶妙なバランスで並んでいます。年齢を感じさせないシャランとした背筋、足腰の強さ、脱帽です。

お庭には10本以上の松の木があり、お手入れには10日以上かかるそうです。

ふるさと 魅力発見 ノート

「蘇鉄さんのとまと、大賞受賞」

トマト生産農家の蘇鉄園芸さん(玉名市横島町)の高糖度桃太郎ととまとが、2月15日に行われた「野菜ソムリエサミット2014」にて購入評価部門の大賞を受賞されました! 出品の高糖度トマトは、糖度が8度以上の甘みの濃い大変貴重なトマトです。このサミットは、

日本野菜ソムリエ協会が実施する品評会で、東京・名古屋・大阪の野菜ソムリエ50人の方が審査される中「放射状に入った筋の角度が均等で、ハリやつやもあって美しい。土壌へのこだわりも感じた」と高評価を受けたとの事です。

「このように嬉しい評価をいただき、励みになります。これからの美味しいトマトをお届けできるようスタッフ一同がんばります」と蘇鉄さん。今後

も美味しいトマトを宜しくお願いします♡

トマトジュースもふるさとです!

みかんの丘 デイサービスセンターからのお願い

「タンス、机」譲ってください!

もう使わなくなった「タンス」や「机」ありませんか? 「処分に困っている...」「倉庫に眠っている...」など皆様のもとで不要になった「タンス」や「机」がございましたら、私たちに譲ってください。近隣でしたら、引き取りに伺いますので、ご連絡を宜しくお願い致します。

お問合せご連絡は ☎096-278-4055 担当 河津まで

イベントカレンダー

5/25(日) 第24回高瀬裏川 花しょうぶまつり
場所: 高瀬裏川水際緑地一帯
相関中は日没から午後10:00まで花しょうぶがライトアップされます。また、菊池川護国沿い700mにわたって「矢旗」が立ち並びますよ!

6/7(土) 花しょうぶコンサート、高瀬川、野川、オン・ロード(伊丹市天間)

観光の 玉名観光協会 0968-72-5313 (9:00~19:00)
お問合せ 玉名市商工観光課 0968-73-2222 (8:30~17:00)

「自分らしく」を応援

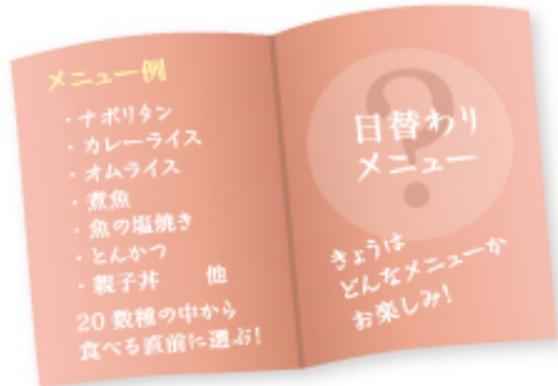
みかんの丘で芽吹く、自立支援の道

住み慣れたこの場所で、いつまでも自分らしく生き生きと暮らしたい。それは、誰もが抱く想いです…。その想いと夢に寄り添い、あきらめることなく、いつまでも自分らしい自立した生活を送っていただくために、みかんの丘では、自立支援に向けた新しい介護の在り方に挑戦しています！



新しい食事で毎日にハリを
三度の食事で
食べたいものを！

毎日の事だから選べる楽しさを！テーマは「昔なつかしのレストラン」



特養では、ご利用者の「ハリのある生活、期待、感動」を生み出すことを目指して「選べるお食事」を始めました。ご利用者に三度の食事の前に「日替わりの定食約20数種類のメニューの中から、ご希望をお伺いしご提供します。食事は生活の重要ポイントですので、ワクワク選ぶ楽しさがある事で、美味しさも倍増し、日々施設生活の毎日にハリを与えられることを目指しています。



「みかんの丘通貨」
始めました！

みかんの丘デイサービスでは4月から「みかんの丘通貨」を導入しました。「みかんの丘通貨」とは、ご利用の方が自ら行ったリハビリの対価として払われるものです。獲得した通貨はマッサージ機器使用など、利用者が自由に使うことができます。また、一緒に歩行訓練に取り組んだり、ゲームに参加したりと利用者同士のコミュニケーションツールにもなっています。「みかんの丘通貨」を使用することで、意欲の向上を図るのが目的です。その他にも理解力や行動力、注意力、計画性の向上も図ることが出来ます。ご利用の方が楽しみながら健康的でいられるデイサービス作りを今後とも進めて行きたいと思っております。

- 獲得方法**
- ・パワリハ・脳トレ・傾聴き
 - ・散歩・お誕生日月・出勤賞
 - ・各種ゲーム
- 支払方法**
- ・陶芸教室・料理教室・喫茶
 - ・カラオケ・パチンコ
 - ・ウォーターベッド
 - ・マッサージチェア
 - ・寝具マッサージ

新入社員の紹介



田畑 幸樹 (たばた こうき)
利用者さんと1日1日を楽しく過ごして行きたいと思えます。宜しくお願い致します。



浦部 ルミ (うらべるみ)
何事も積極的に取組み、笑顔で接して頂けるよう、精一杯頑張ります。宜しくお願い致します。



福田 大悟 (ふくだ だいご)
スポーツ大好き！やる気MAXです。みかんの丘の名に恥じないイキイキした職員になります。宜しくお願い致します。

入居者と共に歩む自立支援の道 眠り姫から 頑張り姫に！

1年前、「介護さーん、お部屋に戻って寝たいの」ベッドに寝て30分程すると「介護さーん、起こして頂戴」を繰り返される。夜間は、「介護さーん、身体がだるくて眠れないの。薬を頂戴」等と頻りに訴えられ眠れないAさん。日中に眠られる為、どうしても不眠となることが多くなっていました。そこで、日中は訴えがあっても「昼間は起きておきましょう」と辛抱強く説得し続け、計算が得意なAさんには認知機能訓練として計算問題を解いてもらったり、指先のしびれ改善としてキャップで作った数字ならべ指先運動訓練等を行ってもらいました。当初は「どうして寝させてくれないの！」と反発され泣き泣きと過ごされる様子が目立ちました。しかし、最近では「そうですね、昼間は起きて、夜寝ないとダメですよね」と言われ、日中に眠い場合は、ご自分のタオルをテーブルに敷き枕にして眠られる事もありますが、ベッドに横になるとは訴えられなくなり、夜間も良く眠られる様になりました。そして、現在は毎日元気に2回の歩行訓練を行われています。眠り姫から一転、頑張り姫のAさんです。

施設長 退任



理事長 金澤 剛

小生が当施設の施設長に就任して3カ年が経過する本年、晴れて新施設長を選任することが出来ました。社会福祉法人の理事長と特別養護老人ホームみかんの丘の施設長を別に構成することで介護現場と法人経営を分離することができ、自由闊達な特養運営が可能になると思えます。また、それに適した新施設長を地元かつ現場職員の中から選任しました。勇躍みかんの丘の第2幕が始まります。

施設長 就任



施設長 池尻 久美子

当施設は4月に開設10年目を迎え、このような節目に施設長という大役を仰せつかり職責の重さに身の引き締まる思いしております。「あそこに行けば元気になれる」という施設を目指し、介護のプロとしての意識を高く持ち、質の高いケア提供のため職員一丸となってこれからも一層精進していくとともに、地域に根ざした施設づくりを実現していきたいと思えますので、さらなるご支援・ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

管理栄養士より レシピ紹介♪

5月に入り、鯉のぼりが青空にたなびく良い季節になりました。今回は「きびなご料理」をご紹介します。きびなごの身は12月～2月の冬場が美味しく、刺身でもよく食べますが、今の時期は油で揚げ、骨ごと食べるとカルシウムや鉄分が取れてとても栄養があり骨を強くしたり、貧血予防に役立ちます。きびなごにはDHAやEPAなどの不飽和脂肪酸を多く含むため、血液の凝固を防ぎ、流れを良くするはたらきがあります。熊本は新鮮な青魚が手に入り値段も安いので出来るだけ食事から取りましょう。

「きびなごの香り揚げ♪」

きびなご	24匹
小ネギ(小口切り)	1本
おろししょうが	少々
A ごま油	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
うすくちしょうゆ	小さじ1/2
B だし汁	大さじ2-1/2
小麦粉	大さじ1
C 砂糖	大さじ1
こいくちしょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうが汁	小さじ1

① きびなごをAに漬込み、Bを付けて揚げる。
② Cをつけて裏立てでだしを作り、1に絡める。