「年頭のご挨拶」

社会福祉法人　誠　和
理事長　　赤畠　健

新年明けましておめでとうございます。

２０１６年（平成２８年）の干支は「申」年であります。申年についての「申」という字は「樹木の果物が熟して固まっている様子」を表したものであり、サルは「木」と関係の深い動物であることから超ポジティブで盛り上げを担当、また、頭の回転が早いことからその結果に早く気付くことで、切り捨てる時など急ぎよさを持ち合わせている、と言われています。

さて、私は「申」年生まれで、２０１５年１１月１０日をもって満８３歳を迎えました。そして、本年は年男として人生の大きな節目の年となりました。

振り返れば、今から１５余年を前にして、当時の和気閑谷高校の同期であった友人の延堂 敬一君（現在、当法人の監事役）の理解を得て、岡山市内から周辺郡部の地域にわたり福祉施設建設の交渉を行いましたが実らず、最後に入江の美しい旧牛窓町を訪問し、当時の町長様との交渉で、ご関係者のご理解のもと、平成７年１１月１日付で老人福祉施設の船出となったのであります。奇しくも、私の出生年月は申年でありました。このことは、ご縁があっての幸せと原因に助けられ結果を生むことができました喜びであります。

この後は、平成２６年１２月に開設しました第４期工事によるサービス付き高齢者向け住宅・小規模多機能型居宅介護施設の安定的運営に、全力を尽くすことであります。併せて、法人の思想を共鳴し、また高齢者のご心体を守る職員の安全と安心を見届けるための全力投球をすることに他なりません。

時の流れは早いもので、自他共に長老となりました。ご迷惑をおかけしますが、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、瀬戸内市民の皆様の”安心”、施設利用者の”やすらぎ”、そして職員各位の”幸せ”を祈念して、年頭の挨拶とします。

2 月号(211 号)
発行日 ： 2016.1.10

発　行

社会福祉法人
誠　和
特別養護老人ホーム
あじさいのおか牛窓
サービス向上委員会
発行責任者：三石哲也

〒701－4301
岡山県瀬戸内市
牛窓町長浜1745-1
TEL 0869-34-6366
FAX 0869-34-6370
seiwa@ajisai-s.or.jp
http://www.ajisai-s.or.jp/

《平成２７年度『あじさい講座』開催のご案内》

本年度もあじさい講座を開講します。今回は、昨年度好評をいただいたテーマ『認知症』を再度取り上げます。認知症の診断に用いられる心理検査の具体例やその検査結果の読み取り方などについて、臨床心理士として現場でも活躍されている川崎医療福祉大学の先生にご講演いただきます。皆様ぜひご来場ください！

●あじさい講座　概要●

テーマ　…　「認知症について～認知症に関する心理検査～」
日　時　…　平成２８年3月5日（土）１０：００～１１：３０
講演者　…　川崎医療福祉大学　医療福祉学部臨床心理科　講師　荒井 佐和子　先生（臨床心理士）
会　場　…　あじさいのおか牛窓　東館１階あじさいホール

※ お問い合わせ先：０８６９－３４－６３６６（代表）
※ 参加無料、事前申し込み不要です。お気軽にどうぞ！

◆◆　寄付・寄贈御礼（１２月）　◆◆

出射　輝子 様　　岩中　すみ子 様　　立花　京子 様
田中　美佐子 様　　安井　直人 様　　綜合厨器(株) 様

ありがとうございました。

Happy Merry X'mas♪ケアハウスのクリスマス会

ケアハウス紫陽花では、１２月２５日にクリスマス会を行ないました。食堂には数日前からツリー等を飾りつけ、クリスマスの雰囲気を盛り上げました（写真に収まらなかったのが残念です…）。

ご入居者様は「昔はクリスマスなんて無かったわあ」と言われ、クリスマスにはなじみがない方がほとんどです。しかし、職員のデコレーションしたケーキとクリスマスプレゼントで、お腹も心も童心に返って『ウキウキ・ワクワク』していただけたのではないでしょうか？！

ご入居者の皆様に少しでも楽しいひと時を過ごしていただければ、職員にとっても幸いです♪

旬彩料理 ～具だくさん！中華丼～

《材　料》（４人分）

・米飯 ４膳分　・豚肉 ８０ｇ　・白菜 ２～３枚
・たまねぎ １／２個　・うずらの卵 ８個
・にんじん １／４本　・生しいたけ ４枚
・中華だしのもと 小さじ１　・塩 小さじ１／４
・薄口しょうゆ 小さじ１　・サラダ油 小さじ１
・水 １と１／２カップ　・片栗粉 大さじ１
＊エネルギー：３４０ｋｃａｌ、たんぱく質：１２ｇ、食塩：１．３ｇ

《作 り 方》

① 材料を食べやすい大きさに切りそろえる。
② 熱したフライパンにサラダ油を入れ、豚肉、たまねぎ、にんじん、生しいたけを中華だしで炒める。火が通ったら水を加え沸騰させ、茹でたうずらの卵、白菜を入れる。
＊白菜は葉と芯の部分で加熱時間が違うので、切り方を変えたり、炒める時間を変えるなどのひと手間で、よりおいしく仕上がります。
③ 白菜がしんなりしてきたら、塩と薄口しょうゆで味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
④ 炊き上がった米飯の上に③を盛付け、出来上がり！

☆ 冬の牛窓名産！白菜を使用したレシピです。
☆ 白菜は、外葉、内葉、芯によって、食感や甘みの違いが楽しめる野菜です。

スタッフのひと言

「似顔絵を、素早く描きたい！」と思って、絵を始めたのですが…なかなか難しく思うように描けず、「無理なのかなぁ…」と嘆いています。でも！やっぱり描けるようになりたい！！今は、頑張っている最中です。まだまだ先になると思いますが、描けるようになったら、皆さんのお顔も描かせてくださいね☆
（黒田　のりこ）

去年は、沢山の人達に助けてもらい、支えられた一年でした。色んな人に迷惑をかけてしまったけれど、今ある楽しみや嬉しいことはここに居なきゃ分からなかったことばかりで…本当に、感謝の日々です。今年も沢山笑って、元気に、一日一日を大切に過ごしていきたいです。
（福江　ゆり）

昨年五月二十一日に、待望の我が子が産まれました。少し小さく産まれましたが、あっという間に七ヶ月が経ち、日々成長する娘に感動の毎日です。もうすぐ、ハイハイをしそうです。大きくなって歩き出したら、公園を一緒に並んで歩きたいなぁ…。
（山崎　よしひろ）

誌面の写真・氏名については、ご本人の同意を得て掲載しています。個人情報の取り扱いに関する苦情・相談窓口は、三石（みついし）まで。
TEL：0869-34-6366　メール：seiwa@ajisai-s.or.jp