

# さくらだより

第16号

2011年2月1日

社会福祉法人京都老人福祉協会 京都市伏見区深草大亀谷東古御香町59番地・60番地 TEL.075-641-6622 FAX.075-641-6746  
<http://kyoro.or.jp/>



## CONTENTS

ことば	2
sakura theme～夢～ うづら保育園	2
新年祝賀式	3
事業所だより～小栗栖の家ほっこり～	4
クラブ紹介	4
事業所だより～養護老人ホーム～	5
ブログ歳時記	5
sakura theme～夢～ 板橋の町家ほっこり	6
しっかり手洗いでノロウイルス予防！	6
職員紹介	7
おすすめレシピ	7
深草エリア紹介	8



ハートで  
ぬくもりと安心を  
お届けします  
京都老人福祉協会



うづら保育園に中日ドラゴンズ  
大野雄大投手来園！

# こトば

京都老人ホーム 施設長  
柴田 雄一

今回のテーマは「夢」。皆様、お正月にはどんな初夢をみられましたか。就職活動中の学生さんや、会社の経営難で転職先を探しておられる方にとっては、「夢も希望もない」超氷河期の就職率と言われ、国の来年度予算を見ても、国民生活に夢をもてるような状況にあるとは言えません。

それでも昨年は、日本の「小惑星探査機はやぶさ」が7年間の宇宙の探索から帰還して、私たちに再び宇宙への夢をもたせてくれました。

また、南米チリでは鉱山事故で地下700メートルの避難所に閉じ込められた33人の作業員が69日ぶりに全員無事救出されました。

地下に閉じ込められた人々の忍耐力とその中のリーダーの統率力。地上で救出活動に携わった人々の連携と機械の力の合体した感動の場面が世界中に報道されました。

やはり、人の力を信じて、夢を棄ててはいけない。

当法人では障害をもった方の就労の

場をつくることを重要な方針にして実施しています。その人たちの夢は、自分の持てる力を使って、働くこと。働きながら更に技術や能力を高めること。そして職場の一員となって思いっきり働くことです。人は働くことで仲間となり、成長し、社会との結びつきも強くなっていきます。そんな働く仲間の夢はとつても真っ直ぐで純粹です。経済効率だけでは計れない夢を見失わないように、だからこそ、この職場を発展させるように頑張らなければなりません。

左の写真は当法人の職員サークルの一つ、フットサルサークルが発足して4年越しの夢、大会で「優勝」をした記念写真です。この勝利は小さな夢ですが、サークル員みんなの力で勝ち取った一つの大切な夢です。

あなたも一つ、何か夢をもって、それに向かってジャンプしてみませんか。



## 大野雄大選手 来園!

うづら保育園  
高島 政美

十二月一日(水) スポーツ新聞に、ドラフト一位指名で中日ドラゴンズと契約した、大野雄大投手の記事が大きく掲載されていました。なんと! 大野雄大投手は、うづら保育園の卒園児! ということでうづら保育園に遊びにきてもらえないかとお願いし、お忙しい中、保育園にきて頂きました。

当日、子ども達も、「大野選手はやく来てほしい!」と給食が苦手な子どもも、いつになく早く食べ終わって楽しみにしていました。

大野選手がうづら保育園に来てくれるという事で、前園長の西川先生やOB職員にもきて頂きました。



子ども達とかけっこ、それ〜どっちが早い

予定の時刻を少し過ぎたころ、園に来てくれ、早くも子ども達に囲まれる大野選手。「わあ〜おおきいな〜」「あそぼ〜!」と、子ども達は待ちきれない様子。

OB職員も懐かしい当時の写真を持参して「こんなに大きくなって!」と成長された姿に感激。前園長から「保育園時代、お泊り保育に行ったこと覚えてる?」と聞かれた大野選手は「覚えてますよ、タコを見つけた記憶がある」と。

プロ野球選手という夢を叶えた大野選手は保育園時代どんな子どもだったのか、気になるところ。

「保育園時代どんな子どもだったのかな?」と聞くと「静かな子どもだったみたいです。夏はプールが好きだった。反対にどんな子どもだったのか聞きたい」。OB職員からは「砂遊びが好きで子どもだった」「友達とケンカして泣いてたことも!」と聞いて、懐か

り、おやつも一緒に食べたりと心に残る日になりました。

「大野選手みたいになりたい!」と目を輝かせている子どもたちは無限の可能性を秘めていると思います。大野選手との出会いは、子ども達に夢を持つことの大切さを伝える良い機会となりました。私自身も保育者として、子どもたちの夢を見守り、夢を育む手助けが出来ればと思います。

久しぶりに保育園に足を運んで頂いた大野雄大選手には、これからも第二の自分の夢に向かって頑



子ども達も大喜び!!



大野選手と対決!!

張ってほしいと思います。うづら保育園の皆で応援しています。



保育園の頃を思い出して...

## 新年祝賀式

大雪に見舞われた大晦日から一夜明け、雪残るが晴々とした天気の新年限り、施設では新年祝賀式が執り行われました。

ご挨拶の中で、今年の干支の卯年に生まれた方が施設内にどれだけいらっしゃるのか、大正4年(96歳)が9名、昭和2年(84歳)が8名、昭和14年(72歳)が5名と総勢22名と全国平均よりも多い約1割の方がいらっしゃることに驚きました。その他にタイやベトナムでは今年がネコ年であることが紹介されると「そんなのあるの」と笑い!!

最後に入居者のおひとりが「めでためでた〜の」と、いい歌声を披露され拍手とともに幕を閉じました。鳥兔匆匆として歳月は流れますが今年はどうなることになるでしょう。





事業所だより

こんにちは！

小栗栖の家ほっこりです！

皆さん食べる事って大好きですよね？ 小栗栖ほっこりの利用者・職員もちろん食べる事が大好きです。普段はきつちんさくらに作って頂いていますが、イベント行事時には特養も皆で作って楽しんでます。



ある時、小規模で昼食を大皿に盛ってテーブルに並べてバイキング形式にしたところ、「あれ取ったか？」「早よう取ってき」と自然と会話も弾み食事をさされて、バイキングってお年寄りにはあまりなじみのないもの…と思っていました。が意外と楽しんで下さいました。敬老週間は惣菜バイキングや申かつバイキングをし、好評だったのでもつとこのような事が出来ないかなと、利用者の方にアンケートを取り、11月からですが、月2回、食事作りをして楽しんでいきます。おいしい物を食べる気持ちになりますよね？ 手巻き寿司、おでんパーティー、わいわい楽しかったです。食事時の環境、雰囲気もとっても大事だと思います。そのような場を作る事も私たちの役割ではないかと思えました。



「利用者の声」  
楽しいですよ、変わったもの（スパゲティやラーメン）でも美味しいって食べたり。  
普段は取れないコミュニケーションがとれるし、皆で顔を合わせて食べるのがいい。  
次は、餃子、作りがしたい。

クラブ紹介

こんにちは。フットサルサークル「kyoro.com」です。

2006年11月に部員6名で発足しましたが今や女性部員も増えメンバーは31人。法人を代表するサークルに成長しました。毎月1回の他施設との交流戦や熱心な練習の甲斐もあり今年の秋に京都福祉施設大会で優勝つっ！初優勝です（涙）  
いい時も悪い時もみんながいてくれたからこそ迎えた歓喜の瞬間。  
喜びと一体感は凄く感動でした。  
最初は少数者による小さな着手であったとしても毎日、地味な苦勞を積み重ねたとしてもみんなが追い続ける「夢」があるっていい感じですよ。  
これからも一緒に前へGO！温かく見守って下さい。



事業所だより

こんにちは！

養護老人ホームです！

養護では、先日カラオケ大会を行いました。

本当はこの時期、職員は運動会を行おうと思っておりましたが、利用者の方々から「もうしんどいわー」「違う方がええ」「カラオケとかええな」との声が多かったため、カラオケ大会を行う事にしました。



振り付きで熱唱しています♪



職員と一緒にダンス中♪

に出来たらなという職員の思いもあり……サビズでお菓子やジュース、もっと楽しんで頂けるように、お酒の方も出させて頂きました！  
普段は「歌」がメインとなっていました。今回は「交流」もしつつのカラオケ大会となりました。  
たくさんの方が来て下さり、大盛況のまま幕を閉じたカラオケ大会でした♪  
次はお花見をしながらのカラオケもいいですね♪

ブログ歳時記

1月 お餅つき

臼と杵を使った本格的な餅つきですが……職員が不慣れなので、利用者さんに教わりながらしました。  
まずは杵でコネコネしますが、これが結構重労働なんです。息もパッチリ！！  
おもしろいようにお餅がつけてきました。出来上がったお餅は、木のバットに移して……やっぱり身体が覚えているんでしょうか。みなさんとても慣れた手つきで、お餅がどんどん丸まっています。  
多少、形にバラつきがあったり、お餅がべちゃべちゃだったりもありませんが、そこはご愛嬌。  
みんなで協力して苦勞しながらついたお餅なので、おいしさも格別でした。



2月 節分祭り

手作りの衣装を身につけた2匹の鬼がやってきました。  
利用者様の反応は……鬼が登場したとたん、真剣な顔で紅白の玉を投げつけ、近づく鬼から一生懸命に逃げておられました。たくさんの紅白の玉を投げつけられた2匹の鬼は、泣きながら逃げて行きました。これで今年一年、とても平和なほっこりとなることでしょう。  
豆まきの後は、みんなで黒ゴマを練りこんだスポンジで生クリーム、カスタード、黒豆煮を包み、「恵方巻き風 ロールケーキ」を作りました。  
みんな揃ってワイワイと賑やかに頂きました。



3月 おひなさま

早いもので立春も過ぎると暦のうえではもう春ですが、京都は寒くなったり暖かくなったり。  
ひなまつりに備えて、デイサービスご利用者さんがこんなものを作成して下さいました。  
立派なひな人形ですが、よ〜くみると……色とりどりの色紙や、広告の紙で作ってあります。  
細かいところまで、よく考えられていると思います。  
火曜日チームのみみんな、ありがとうございました。







# 原動力

板橋の町家ほっこり  
村上あずみ

私が板橋の町家ほっこりに来てから、もうすぐ一年になります。

今回、「夢」というテーマをもらい、思い返してみると一年前、私がこの「ほっこり」に出会ったのは、「将来、町家でカフェを開いてみたいな：そこでお年寄りや、近所のお母さん、学生さん、皆がのんびりできて、お年寄りの楽しみになれるような場所がいい」という自分の「夢」があったからでした。ここにはカフェがあり、赤ちゃん連れのお母さんや、近所の方がご飯を食べに来たりされます。そしてこの町家のどこか懐かしく、自分の家のように寛げるような空間を見て、ここで働きたいな：と思いました。

「夢」は人を動かします。もしかすると、夢に向かう途中で道が変わったりするかもしれませんが



でも、夢があると楽しく生きる原動力になると、私は思います。利用者の一人に聞いてみました。「夢はありますか？」答えは「昔はあったけど、今はもうあかんわ。年取ったらそんなもんもどんどんなくなっていく」でした。今までできていたことが、どん



どんできなくなっていく。どんどん忘れてしまう。人の世話になる。体が疲れる。思うように動かない。利用者の方たちは、こんな毎日に多かれ少なかれの不安を抱きながら過ごしておられると思います。

「夢」というと大げさになるかもしれませんが。でも、「毎日元気にほっこりに行く」ことや「ほっこりに行ってあれがしたい、これがしたい」「何かと一緒にすることで昔の夢だったことを思い出す」など、ほっこりがあることが楽しく生きる原動力になればいいな、と思います。

## しっかりと手洗いで ノロウイルス予防!

ノロウイルスは手先や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもや高齢者などでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。皆様の周りの方々と一緒に次の予防対策を徹底しましょう。

- 患者の排泄物や吐ぶつには大量のウイルスがふくまれるので、
- 1. 食事の前やトイレの後などには、必ず手洗いをしましょう。
- 2. 下痢やおう吐等の症状がある方は、直接食品に触れないようにしましょう。
- 3. 排泄物や吐ぶつを適切に処理し感染を広げないようにしましょう。
- 4. おむつ交換の後は、速やかに手洗いや手指消毒をしましょう。

○子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方の食事について、加熱が必要な食事は中心部までしっかりと加熱するようにし、また、調理器具などは使用後に洗浄、殺菌をしましょう。

### ～職員紹介～

## 頑張っています!

特別養護老人ホーム  
勝山瞳

今回の職員紹介は、女性の介護職員が多い中で負けずに頑張っている特養本館2階の杉山道生さん、辻明宏さん、掛水洋光さんの男性介護職員です。

特養では居室（4人部屋）ごとに利用者さんの担当職員が決まっています。居室の担当職員を中心に利用者さんの情報収集や、忙しいご家族に代わって利用者さんの身の回りの買い物や、内容が多岐にわたります。

女性利用者さんの衣類の買い物や、誕生日プレゼントを購入する際は、どんな物が喜んでもらえるのか悩んでいる姿を見ます。利用者さんに何が必要なのかを把握し、理解していないと買物には出来ないので、異性である男性介護職員よりは、悩むのではないかと思っています。悩んだすえに購入してきて、とても喜んでおられる利



用者さんや職員の姿を見ると、男性介護職員ならではの感じる事があります。すべての利用者さんではないですが、男性介護職員がいることで特に女性利用者さんの素敵な笑顔や楽しそうにお話されている姿がよくみられます。そんな時、男性介護職員がいる事があります。特養は6フロアありますが、1フロアに3人も男性職員がいることは珍しいです。利用者さんと過ごす職員を見て、利用者さんの笑顔を見て、もっと男性介護職員が増えればと思います。

## おすすめレシピ

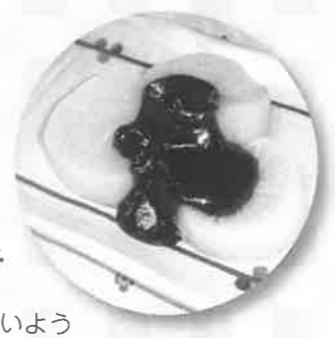
# 聖護院大根をつかって ふろふき大根の作り方

きっちんさくら調理員 水嶋由佳理

京野菜の一つである聖護院大根のおいしい時期になりました。聖護院大根は蕪のような丸い大根で、京都の冬には欠かせない野菜です。煮ると大変軟らかく、味が染み込みやすいもので、甘くて苦みが少なく、煮くずれにくいのが特徴です。ぜひ京都の旬を味わって頂きたい、レシピを一つ紹介させていただきます。

### 【材料】4人分

- 聖護院大根 500g
- 昆布 少々
- 白味噌 240g
- すりごま 30g
- 卵黄 1個
- 酒 大さじ6
- 砂糖 大さじ1
- 柚子 少々



- ① 聖護院大根の皮をむき、酢水で落としぶたをしてやわらかくなるまで下ゆでする。  
(皮の部分がおいしいので薄く皮をむく。)
- ② 鍋に昆布と1の大根を、ひたひたの水を加えて薄口醤油小さじ1であまり色を付けずに淡味をつける。(かくし味に砂糖を少量入れてもよい。)
- ③ 柚子味噌は、白味噌にすり胡麻と卵黄、酒、砂糖をよく合わせてから湯煎にかける。
- ④ 大根には、少量の煮汁にすりおろし柚子と練りみそを合わせたものをかける。

「きっちんさくら」では、普段から地産地消にこだわっており、この聖護院大根も使用しています。京都で取れた新鮮な野菜は、ご利用者にも好評です。今後もこの地産地消の食材を使用し、ご利用者に喜んで頂ける「きっちんさくら」オリジナルの献立を増やしていけるよう努めていきます。

