

むつみ えん  
睦園  
だより

# ほほえみ

第52号



編集・発行 ■ 社会福祉法人 厚生会 介護老人福祉施設 睦園  
〒892-0871 鹿児島県鹿児島市吉野町 6077 番地 56 TEL/099-244-5588 FAX/099-244-3594  
E-Mail/mutumien@bun.bbq.jp  
睦園ホームページ <http://www.1.bbq.jp/mutumien/> 平成29年8月発行

いつもみる みんなのえがお 100点で!

楽習



療法

施設福祉課

学習(楽習)は、笑顔で楽しくコミュニケーションをとりながら行います。

スラスラ楽しくてできるレベルの「読み書き・計算」教材  
と「すうじ盤」を学習します。



学習は、1人のスタッフが2人の学習者とコミュニケーションをとりながら進めます。自然と笑顔がこぼれます。



学習時間は1回20分程度です。  
効果を高めるために、少なくとも週3日以上、  
通所施設のご利用者は、可能な範囲でご家庭でも学習し  
ていただきます。



睦園では学習(楽習)療法を導入し早いもので十一年を過ぎたところです。学習されているご利用者様の顔も、いきいきとされている感じがします。ご家族様も喜んで下さっています。これからも、「生きがい」「目標」「楽しみ」を少しでも持って、過していただけるよう取り組んでいきます。



## 初夏をむかえて

本格的な夏を迎えました。夏の到来を前に手工芸でペットボトルを使った風鈴や、フェルトの生地を使ったパッチワークの紫陽花飾りをつくりました。丁寧に塗り仕上げられた風鈴は、鮮やかな彩りと涼しげな音で

梅雨の時期の暗い気持ちを明るくモノへと替えられたと思います！ また同じ絵を選んで、色使いに個性が出て、それぞれに素晴らしい物になり「かわいいねえ」と満面の笑顔をいただきました。<sup>(A A)</sup>



うーん、何色がいいかねえー  
悩む！



ねえ、紫陽花はどげな  
色やったけー??



「私のが一番！」どうかな～?



## 6月の手工芸「ひまわりの花」

ご利用者様と共にスタッフも全員で、一つのモノを仕上げるのは大変なことでしたが、完成品を目の前になると、皆様も「ひまわりのような笑み」がこぼれておりました。



「ひまわりのような笑顔」の  
ステキなスタッフです！



よろしくお願ひしま～す



扇ぎ方は、たて？よこ？どっちがよか？  
つつい、むきになるねえー！（^-^）

## 夏の陣?!

レクリエーションでは、うちわを扇いで石鯨箱を倒す「パタパタドミノ倒し」ゲームをしました。まずは自己紹介から始まり、和やかな雰囲気でしたが、そこは戦いの場！応援もやいのやいので、ゲームの最中は必死になって「私の方が勝った?」「何個倒した?」「うちわの扇ぎ方で強さがちがうよー」と、みなさんで工夫されゲームを楽しまれたようでした。

## ご利用者様より

舞田健一・絹子

私共夫婦が睦園のヘルパーさんをお願いする事になりましたのは、主人が要支援一、私が要介護三となり、主人は心臓病と肝臓の手術に、目も不自由になり歩くのもやっと、私は難病の進行性サルコイドーシスで車椅子生活。家事もままならず、現在は掃除を週一回お願いしております。

九時半から一〇時半まで、目一杯一生懸命に居室から浴室・トイレ等休む間もなく、行き届いた掃除をして下さる。その合間に私共の話を聞いて貰ったりと、毎週楽しみにしています。本当に助かっており感謝しております。

今後も色々な仕事をお願いする事になるかと思いますが、宜しくお願ひ申し上げます。





ご家族様より

米丸 嘉子

おせわになります！

新緑の眩しい光を浴びながら、毎日感謝の心で過ごしております。

昨年六月、八十路の道も平穩に過ぎしていたあの日も普通に外出の予定でした。いつもと違う気配を感じ、洗面所へ。主人が壁にもたれ倒れていました。とっさの判断で救急車要請、病院へ。

診断の結果、脳梗塞。言葉を司る部分の壊死。意思疎通が不可能となり、入院中から懸命に主人を支えてきました。退院後、覚悟を決めいざ介護生活に。想像を絶する苦悩の毎日で、主人が伝えたいことを理解できず苦しむ日々でした。そんな時ケアマネージャーさんから睦園を紹介されました。

スタッフさんの朝の元気な挨拶、明るい笑顔に迎えられ、主人の表情から察するに楽しそうです。スタッフさんの優しく献身的な姿勢に感謝の言葉しかありません。

主人の病状と気長に向き合いながら、今後とも睦園と連携して、主人と共に快適に過ごせるようご縁を続けさせて頂きたいと思っております。

★むつみえん菜園・・・大収穫祭?!★



なかなか  
難つかしなあ〜！



大きくなりれ



私達少人数対応型ではご利用者の皆様と一緒に小さな菜園を作っています。(トマト・レタス・苺等…季節の野菜今、トマト、きゅうりの収穫ひかえています。

三年目のイチゴは鳥に食べられてしまう事があおいですが・・・美味しい証拠かな？

手慣れたもんじゃ〜!



よろしく

お願いいたします



平野 卓己

日頃より当園のご利用者様をはじめご家族様、地域の皆様方等、多くの方々に、温かいご支援と協力を頂き、心からお礼と感謝を申し上げます。

この度、平成二十九年五月に着任いたしました 平野 と申します。これまで医療機関で従事し相談員などの経験を通して、多くの患者様、ご家族様との出会いのなか、沢山の教えを頂きました。今後は、介護福祉の分野におきまして、当園のご利用者や地域の皆様方が健康で笑顔いっぱいにお過ごし頂けますように。また、地域に根差した施設作りを実現するため、施設の一員として微力ながら誠心誠意努めて参ります。宜しくお願い致します。





夏の食卓

今期は郷土料理を四季にあわせて

「かごしま郷土料理マイスター 救仁郷 祐子」様より提供

今回は「冷や汁」を紹介いたします。冷や汁という「宮崎」の魚の身を使うものが有名ですが、鹿児島でも各地家々で作っていました。「ひやずい」といい、魚ではなく「こま」をたっぷり使って、千切りしたみょうがや青シソ、強い日差しの中で育つ野菜の命をいただいて、暑さで食欲をなくした時でもおいしく食べられるよう工夫された郷土料理です。旨みのきいた冷たいだし汁と爽やかな香味がよく合っており、さらさらと食べられるのでお勧めです。  
☆食卓には苦瓜の佃煮・へちまのみそ炒め・トマトの冷采・梅酒ゼリーを添えてみました。

とま冷や汁(とまひやずい)

〈材料〉4人分

- 白ごま 大さじ4
- 水 1ℓ
- きゅうり 100g
- 青しそ 4枚
- 生姜 1片
- いりこ 30g
- 麦みそ 80g
- なす 100g
- みょうが 2個
- ご飯 4杯

〈作り方〉

- ①いりこを水に30分浸けてから火にかけ、沸騰後3分したら麦みそを溶き入れ、冷ましておく。
- ②きゅうりとなすは薄切りにし、塩もみする。
- ③すり鉢にごまをすり、①と②を加え、千切りにした青シソとみょうが、生姜のをせる。ご飯に③をかけて食す。

苦瓜の佃煮

〈材料〉

- 苦瓜 300g
- みりん 大さじ2
- かつお節 ひとつかみ
- 砂糖 大さじ2
- 濃口醤油 大さじ2
- 白ごま 大さじ1

〈作り方〉

- ①苦瓜は2～3mmの斜め薄切りにし、沸騰したお湯でしんなりするまで煮て、冷水にとり、水気をしっかり絞る。
- ②①を調味料で煮詰め、汁があるうちに細かくしたかつお節を絡める。
- ③好みでごまをふる。



新入職員紹介

- ①…氏名
- ②…趣味
- ③…自己アピール
- ④…所属



- ① 田野田静美
- ② パッチワーク、家庭菜園
- ③ 日々仕事と格闘しながらですが、少しでもお役に立てる様にしたいです。
- ④ 栄養調理課



- ① 米丸真由子
- ② ドライブ
- ③ 笑顔を決やさずに一生懸命頑張りたいと思います。よろしくお願いします。
- ④ 施設福祉課



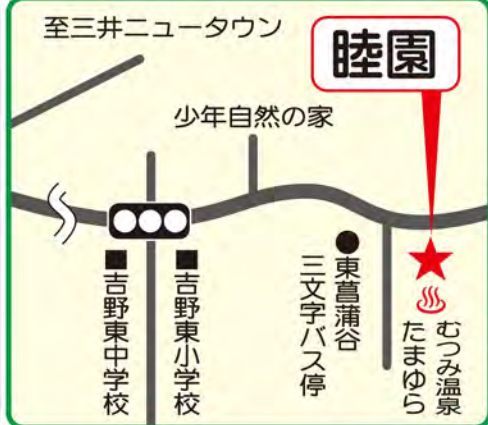
- ① 池田耀祥
- ② ドライブ、音楽
- ③ 元気よく笑顔で頑張っていきたいです。これからよろしくお願ひします。
- ④ 施設福祉課



- ① 米丸広大
- ② 楽しいことは何でも
- ③ 今年4月より勤務しています。利用者様の笑顔を励みにがんばっていきたくと思います。
- ④ 施設福祉課



- ① 満みよ子
- ② 家庭菜園
- ③ 故郷は徳之島です。故郷の自慢話をするとほっとします。話すことが大好きです。声をかけてください。
- ④ 通所介護課



**募集** 楽しく一緒に働ませんか?

【募集内容】  
 ● 介護職員 (ハ・正)  
 ● 登録ヘルパー

勤務時間他ご相談に応じます  
 お気軽にお電話下さい!

TEL 244-5588 【担当/総務課】

編集後記

梅雨明けを知らせる白南風(しらはえ)が吹き、いよいよ本格的な夏がやって来ました。通勤時にも日陰を選んで歩きたくなる、炎暑の季節になり、つつい暑い暑気払いを口実に、ピヤガーデンに足が向きそうになるこの頃です。

(T・Y)

