

若葉ゆめの園通信

No. 0
32

社会福祉法人 ハッピーネット



発行日：2020年11月12日
編集&発行：
若葉ゆめの園広報
電話：03-3935-5780

ハッピーネットがよくわかる！！情報発信中

1階ショートステイ

10月6日第7回目のお菓子作り教室は出来たてチョコレートブラウニーを作りました。工程は、ホットプレートで湯せんを作り生クリームとチョコレートを溶かし、砂糖、卵黄、薄力粉、クルミを順番に混ぜ、カップにいれ、レンジに1分程かけて出来上がりです。ホットプレートを4台使用した為、3台のプレーカーが落ちてしまうというアクシデントもありましたが、1台が使用できたため順番に使うことが出来ました。利用者様には混ぜて頂いたり、チョコレートやクルミを砕いて頂きました。普段はレクに参加されない利用者様も真剣に丁寧にクルミを砕いてくださる等、作業に集中しておられ頑張っている様子を見ることが出来ました。また、実食の際には美味しいとお声を頂戴いたしました。



3階三、四丁目 ハロウィン

10月22日にハロウィンイベントを行いました。お菓子を配るご入居者様と貰うご入居者様に分けていただき、お菓子を配布する種目。配る側は、自立しているご入居者様5人に対して職員2人でサポート。貰う側は、職員3人で貰う側のご入居者様を順次案内し、仮装して行った為、ご入居者様同士がお互いの仮装で笑っていたり、上機嫌なご様子みられました。「もみじ」を合唱したり、ケーキやスペシャルドリンクで大盛り上がりでした。チョコと抹茶のケーキ2種。ドリンクは、マロウブルー（ハーブティー）と、ゼリーとジュースのノンアルコールカクテル。



晩秋の候

拝啓、秋も一段と深まり、寒さが身にしみ季節となりましたが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか？コロナと共存する生活にも少しばかり慣れもてきましたが、寒くなるこれからはインフルエンザもありますからより一層の感染予防をされてお過ごしください。

さて、同封させていただきました施設内（自動販売機前）でのご面会を11月30日頃より始めさせていただく予定です。インターネットは引き続き継続させていただきますが感染予防に注意を払い、ご面会をさせて頂きたいと思っておりますので今後とも何卒よろしくお願い致します。

2階合同

10月28日に秋の装飾作りを行いました。皆さまで協力して落ち葉を木に付けたり貼ったり、バランスを考えていただけました。完成した時には、「きれい



ね」と皆さま笑顔で喜ばれていました。参加できなかった方も、フロアに掲示した装飾を喜ばれました。



3階一、二丁目

10月27日恒例となりつつある1.2丁目合同秋のスイーツバイキングを行いました。バイキング前の体操や歌では身体を大きく動かしたり、「いい歌ね」と笑顔で歌われておりました。合同で行イベントが久しぶりの為、席の近い人たちで「なんか見たことある人ね」とお話しも広がっていたようです。ケーキを選ぶ際も個性が出ており、端から選ばれる方や「マロン、栗がいい」と好みのケーキを選ばれておりました。



イベント終了後も「いいですね」「美味しかった」と笑顔が多く見られておりました。

4階一、二丁目

10月30日に4階1, 2丁目合同でカラオケ大会レクリエーションを行いました。コロナの影響もあり散歩やご家族になかなか会えないなど難しい時期でもありますので代わりに歌を唄いユニット内で可能な範囲で楽しんで元気よく過ごして頂きたく計画しました。ご入居者様も最初は歌うのを恥ずかしがる方が多かったのですが慣れていくに連れて気持ち良く歌っていただき最後は皆で合唱して頂くこともできました。



4階三、四丁目

10月31日に足湯を行いました。10月の終わりになり寒くなってきた為、手足が冷える時期になりご入居者様は足湯を行なったことで足が温まり沢山の笑顔を観る事が出来ました。足が温まり眠くなってしまう方も見られました。足湯のしながら隣同士になったご入居者様同士が笑顔でお話をされ「気持ちいいね」や「あったまるね」と大変喜ばれていました。今後も入居者様の笑顔を見られるようなレクリエーションを行いたいと思います。



嘔吐物処理研修

10月23日嘔吐物研修とコロナウイルス研修を行いました。2年目以上の先輩は、以前嘔吐物研修行っていたので、出来ていたそうですが、今年入った新入職員2名は、初めての嘔吐物研修に困惑していたそうです。新人職員も、ノロウイルスの時期で嘔吐の場面が多く見られると思うので、現場で嘔吐物の研修をいかして頂きたいと思いました。



9月駅弁・郷土料理

山口県瓦そば。熱した瓦の上に茶そばと具を載せて温かい麺つゆで食べる料理である。1877年西南戦争の際に熊本城を囲む薩摩軍の兵士たちが野戦の合間に瓦を使って野草・肉などを焼いて食べたという話を参考にして1961年に川棚温泉で旅館を営む高瀬良一が、宿泊者向けの料理として開発したとされる。これが評判となり川棚温泉の他の旅館でも提供され始め「川棚温泉の名物料理」とされるようになった。さらには下関市を初め山口県内各地でもご当地グルメとして広

まり、山口県出身者等により、山口県外でも提供する店が存在する。



JR 今治駅の「鯛めし」弁当

昭和45（1970）年頃から販売され、およそ半世紀の歴史を持つロングセラー駅弁。来島海峡の急流で身が引き締まった鯛を焼いてほぐし身にし、ご飯に炊き込んでいます。関東・東海の鯛めし駅弁という甘い「おぼろ」が多く見られますが、西の鯛めしは素材の味をたっぷり活かし、しっとり優しく落ち着いた「オトナの鯛めし」です。

