



ほのぼの通信

社会福祉法人テンドー会
 特別養護老人ホーム らくらく苑
 尼崎市田能 4 丁目 2 - 50
 TEL 06 - 6494 - 1248
 発行者：栗生 傳治
 特別養護老人ホーム北之庄らくらく苑
 尼崎市田能 3 丁目 5 - 28
 TEL 06 - 6494 - 1250
<http://www.rakurakuen.jp>

お誕生日おめでとうございます月



Eグループでは二月末に、一月行えなかった誕生日会を二月生まれの方合同で行われました。フロアに誕生日の方が集まって頂き、職員と利用者様で誕生日の歌を歌い、お祝いしました。家族様や職員からのプレゼントを渡すと皆様ニコリとされています。まだまだ長生きして下さいね。

本部三階では、三月二十二日に、プリンパフェ企画を行いました。プリンの上にコーンフレークや小さく切ったバナナをのせ、クリームやアイス、チョコを盛り付けし、皆様で頂きました。「色んなのが入っておいしいわ」、「アイス食べたかったんよ。もつと欲しかったかな。ありがとだね」、「甘いわーこれ。私にはちよつと甘いよ。」とさまざまの感想がありました。三月でも寒い日が続く、体調を崩しやすいですが、おいしいものを食べて元気に過ぎていきましょう。



プリンパフェ食べました。

申し込み受付中!

・**居宅介護支援事業**

担当：村田順子

・**デイサービス**

無料体験利用できます。
 担当：加藤(本部)
 松尾(北之庄)



★アロマオイルマッサージ★ **こちら水曜日限定**

【施術者より】

オイルマッサージは天然 100%の芳香植物をブレンドして施術します。マッサージすることで薬効成分が皮膚と肺から全身に巡り入り筋肉の緩和と共に殺菌、免疫力アップ、自律神経の調整、認知症の改善等多数の効能が期待されます。アロマオイルマッサージは自然療法です。

【施術を受けられた方より】

『身体が軽くなったわ』『すっきりした』『気持ちが楽になった』『またしてほしい』とこちらも毎回、大好評です。



♥当日施行できる人数が限られています。また、その日の体調により施行出来ない場合があります。ご予約はお受けできません。ご了承下さい。♥

★セラピードッグ★ **こちら第 4 月曜日限定**



訪問介護

高齢者ができる限り、住み慣れた家庭や地域で安心して生活が送れるよう、ご利用者様のご自宅にホームヘルパスを提供し、在宅での生活をお手伝いします。

担当：吉田 TEL 06-6494-1248

4月・5月ショートステイ空室状況

キャンセル等により空きが出る場合がありますので、担当者までご相談下さい。右記のQRコードから空室状況を確認することができます。

TEL 06-6494-1225 (直通)
 担当：村田千賀



とん平焼きを作りました。北之庄



四階では、ご利用者様の希望で「とん平焼き」作りを行いました。料理が好きな利用者様が主体となって、ミンチ肉やキャベツを炒めたり、玉子で巻いたりして下さいました。ミンチ肉を炒めている音や香りで、フロアで過ごされていた他の利用者様が集まって来られ、完成を待ち望んでいました。具材を卵で巻くことが難しいようでも、破れることもありましたが、二回目はきれいに巻くことができました。「料理してた時の感じが戻ったわ」と嬉しそうにお話されていました。職員も『卵巻き』にチャレンジしましたが、巻くのが難しく、破れてしまいました。利用者様にコツを教えて頂き、回数を重ねることにきれいに巻くことができました。召し上がる前には「肉焼いてるときは香りでお腹がすいた。やっとな食べれるわ。」と仰り、召し上がった際には「美味しい」「サイコー」と笑顔で仰られていました。

サンドイッチが食べたいな。

一階では、利用者様との会話の中で「たまごのサンドイッチが食べたいな」との意見が聞かれた為、今回の企画実施となりました。ゆで卵の殻をむくのに苦労しましたが、皆さまからのエールで上手に剥くことができました。「卵をもっと入れて欲しい」「端まで卵が来るようにしてほしい」等、利用者様の要望に沿って作成し、召し上がって頂きました。食べ終わった後には「美味しかったよ」「また作ってね」と嬉しい一声を頂きました。



皆で菱餅風レアチーズケーキ

本部二階に強烈な寒暖差と共に、ひな祭りの季節がやってまいりました。今回のおやつ企画はレアチーズを使ってお餅を再現したケーキです。四十人以上の分量なので、かき混ぜるだけで大仕事です！ですが手順は簡単なもので一部利用者様と一緒に作っていきます。

まずは型作り。牛乳パックをホチキスで留めて作ります。皆様にも少しずつ手キスを握り、ひとつ留めるごとに他の方へ交代していきます。「硬いから扱い付けや」「あー手がしびれる」との声も聞かれましたが、手間を共有する事で作業工程も順調に進んでいきました。



次は大量のレアチーズを一口大に切り分け柔らかくするために、レンジで温めてまいります。同時にゼラチン粉をふやかして準備は完了！生クリームと砂糖・レモン汁・クリームチーズをミキサーに入れてかき混ぜます。大量の材料を四、五回に分けながら投入し、溢れないようにかき混ぜていきます。菱餅を表現する為、三色にわけて作る必要があります。イチゴ・抹茶・プレーンと混ぜるものを分けて、逐次投入していきます。イチゴのヘタは利用者様が一粒となって取り除いて頂きました。つまみ食いにはダメですよ！ふやかしたゼラチンと混ぜたら、固まらない内に手早く型に注ぎ込みます。



冷蔵庫に入れて冷え切ったら、型をハサミで切ってまいります。ピンクの層を母で作っている為、水分が多くやや固まりづらくなってしまうかもしれません。時間が足りなくて少し崩れてしまいましたが、味は酸味と甘みが程よく、皆様、すぐに召し上がられていました。飲み込みが難しい方でも数口なら召し上がる事ができましたので、かなり多くの利用者様に楽しんで頂く事ができました。それでもいざ完成させると大量に余ってしまったので、それぞれのグループで希望された方に、お代わりを一周。職員にも配る事ができ、大変好評でした。

皆様口々に「赤い所が美味しいわ」「母どこ行ったの？」「この赤い所が母やで」と利用者様同士で会話に花を咲かせていました。来月も和気あいあいと盛り上がる事ができるように、美味しいおやつを企画させて頂きます。

