令和5年9月15日発行　2023年9月号　小淀ホーム寿楽　通巻98号

小淀ホーム 寿楽

KOYODO HOME

JYURAKU Since 1996

令和5年9月号

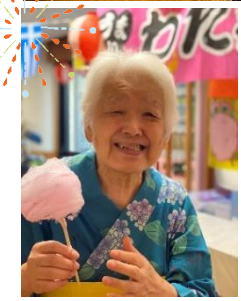
祭 小淀祭 氷

8月１８日(金)・１９日(土)の2日間、小淀祭を開催しました。今年は新型コロナウイルス感染症発生により、規模を縮小しての開催となりましたが、当日はかき氷・アイスクリーム・綿あめの屋台や、ヨーヨー釣り・射的・キャップスローのゲームを設営し、皆さんに楽しんでいただきました。

午後にはフロアーに太鼓を設置し、太鼓の音に合わせて盆踊りを行いました。夕方には玄関前にて吹き上げ花火と手持ち花火を楽しんでいただきました。そしてフィナーレは中庭でナイアガラ花火を行い、祭りの締めくくりとなりました。

今回ご参加できなかったご入居者は残念でしたが、来年こそは新型コロナウイルス感染症も落ち着き、ご家族や地域の方々とも小淀祭で交流できることを願っています。

小淀祭



ソレ♪

♫

ヨイショ♬

♫

ソレ♪

取れたわ♬

狙って！
狙って！

デイサービスでは、8/18（金）19（土）の2日間、小淀祭りを開催しました。
かき氷や綿あめの屋台、射的やヨーヨー釣りのゲームは楽しんでいただけましたか？
盆踊り会場では、塔ノ山小学校からお借りした大太鼓を囲んで、東京音頭や炭坑節、ドンパン節と賑やかに盆踊りを行いました♪
お祭り前の１週間に行ったスタンプラリーの景品として駄菓子を選んで頂き、おやつ時にラムネやアイスクリームと一緒に召し上がっていただきました。
久し振りの駄菓子を前に、何を食べようか悩んでいる方が多かったです☺

セイヤ♪

♪

ヨイショ♬

ソレ♬

ラムネや駄菓子
懐かしいですね

小淀祭・地域開放

今年の小淀祭2日目、8/19（土）は地域のお子さん対象にゲームコーナーを2か所（ヨーヨー釣り・射的）設け、景品も沢山ご用意しました。最高気温が35℃に迫る暑い日で、宣伝が数日前だったにもかかわらず多くのお子さんが来てくださり、沢山の笑顔を振りまいてくれました。浴衣を着た女の子も多く、こちらも嬉しくなりました♪
ホーム職員の熱意で作り上げた射的コーナーでは、狙いすぎて5発全て外れる子もいましたが、1発目から見事に的に当てる無欲の3歳児もいました(笑)♪
ヨーヨー釣りも、みんな真剣に狙って見事に風船金魚や好きな色のヨーヨーをゲットしていました。
来年以降も地域の方々といっしょに楽しめる催事をできたらと考えております。その際は是非小淀ホームにお立ち寄りください♪

相談支援型　フードパントリー

フードパントリーとは…

経済状況等様々な事情により、食に困っている世帯に食料品の提供をすることで生活を支援し、地域とのつながりを作ることを目的とした活動です。

中野区社会福祉協議会より「相談支援型フードパントリー」で地域の皆さんに提供するお米の搬入作業のお手伝いの依頼があったため、小淀ホームの車両1台と施設長以下男性職員5名が出動！！
生協の集配所から東部区民活動センターへのお米の搬入のお手伝いをしてきました。
3kgの袋が150袋以上あり合計500kg程度となかなかの重量でしたが、地域や社協の皆さんの協力もあり、あっという間に搬入作業は終了しました。

小淀農園・春夏編

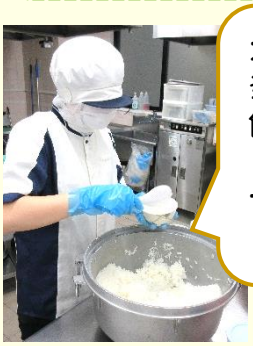
ここ数年休んでいた特養の園芸活動ですが、今年度無事に活動を再開することができました。例年にない猛暑の影響もあってか、豊作だった野菜、全く実をつけなかった野菜など様々でしたが、ご利用者と一緒に成長を見守り、収穫を楽しむことができました。そして、時を同じくして始めた「ぬか漬け用のぬか床」を大事にしつつ、今度は秋冬の野菜の作付けを行っていきたいと思います。

デイサービスの食事

小淀ホームのデイサービスでは、ホーム内にある特養の食事と併せて、地下の厨房で調理員が調理をしています。
メニューは管理栄養士が「栄養、美味しさ、満足感、食べ易さ、彩り」などを考慮し、作成しています。通常メニュー以外に病気のため食事のコントロールが必要な方に向けた「エネルギーコントロール食、塩分コントロール食」などの食事もご用意しています。
また噛む力、飲み込む力が弱くなった方も美味しく安全に召し上がれるよう、主食は「米飯・全粥・ペースト粥・パン」、副食は「通常、刻み、粒ペースト、ペースト」の各4種類からご希望・ご状態に応じたものを提供しています。

調理風景

昼食の調理は9時頃より開始します。
「美味しく安全な食事」をモットーに職員一同、心を込めて調理を行っています。
「ごちそうさま」の一言が原動力となっています。



大きなガス釜で炊くご飯はふっくらしていて、甘味が感じられます。

彩りを考えて盛り付けを行っています。

昼食メニュー

食事は「ご飯や粥などの主食、味噌汁などの汁物、肉・魚などの主菜、野菜を中心とした副菜、デザート」の5品目を提供しています。
月に3～4回は「カレーやピラフ、3色丼などの丼もの、うどん・ラーメンなどの麺類」も提供し、色々なメニューを楽しんでいただけるよう工夫をしています。

夏には冷やし中華も提供します。
醤油ベースのさっぱりとした味付けと、彩り豊かな食材がたっぷり盛り付けられており、見た目も楽しい一品です♪

「ベーコンのキッシュ、カラフルサラダ、コンソメスープ、いちごゼリー」の洋風メニューです♪

人気メニューのひとつ「ポークカレー」です。
一度に約100食分のカレーを調理しているため、食材のうまみが“ぎゅ”っと詰まっています♪

配膳・食事風景

昼食は12時からです。
昼食後の14時過ぎには、おやつの提供もあります。

いただきます

食事内容確認中

うわぁ～美味しそう！

食事は温冷配膳車で温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で厨房から運んでいます。
職員が食札でお名前と食事内容等を確認後、配膳をします。

選択食

どっちにしようかなぁ

注文を受けてから盛り付けます

食事の楽しみの一つとして主菜をその場で選択できる「選択食」を年6回、行っています。
この日は「白身魚のマスタード焼き」または「肉団子のきのこソースがけ」を選んでいただきました。