

# 祭祭祭祭祭祭祭祭祭祭

## 古江台



太鼓集団疾風



盆踊り 龍扇会

## だより

# 満員御礼! 23th 古江台まつり!!



バラエティ豊か♪各種ゲームコーナー



職員有志の南中ソーラン

九月十五日、朝から雲行きの怪しい空模様……。昨年は台風の影響により、やむなく館内での実施となり、「今年もか？」とヒヤヒヤしながらの準備作業。蓋を開けてみれば、職員の高い思いが空に届いたのでしょうか、雨雲は空のあなたに飛んでいき、ご利用者、ご家族、地域ボランティアの皆様と、「第二十三回古江台まつり」を楽しみることができました。

盆踊りでは、龍扇会の皆様による優雅な踊りが披露されました。金魚すくい、輪なげ、たこ焼き、焼きそば、枝豆等、多くの出店が軒を連ね、まつり会場に華を添えました。

ボランティアの皆様、地域の皆様、行政関係の皆様、バザーにご出品くださいました皆様、そしてご参加くださいました多くのご家族様に、改めて厚く御礼申し上げます。



熱々の特製焼きそば

第76号  
 発行所：古江台ホール  
 池田市古江町18-2  
 TEL：072-754-6541  
 FAX：072-754-5678  
 info@furuedai.or.jp



## 夕涼み会

# 特養のイベント 夏アラカルト 七夕

## かき氷



## 夕涼み演奏会



## 流しそうめん

趣味は何ですか？  
 旅行を兼ねてライブに行きリフレッシュしています。ライブで友人が増えたり、セラピストの仲間と食事をしたり、オンオフを切り替え楽しんでいます。

古江台の職員ははじめで優しい人ばかりです。自分が「いい刺激を与えるスタッフ」になり、共に成長していきたいです。

今回の対談は、福岡田川市「めんべいの里」から志を持って来阪された生活機能訓練士 中原麻里さんにお話を伺いました

福祉のお仕事を始めるきっかけがあれば教えてください。

親が二人とも看護師であったこともあると思いますが、好きなおばあちゃんが安心して暮らせるよう、おばあちゃんを大事にしたい気持ちがきっかけです。

## 対談



中原 麻里さん  
理学療法士

Vol.22

# 夏はまつりで大賑わい



## デイサービス

涼しく秋を感じられる季節になつてきましたが、今年もデイサービスは熱い！そして楽しい！夏祭りを皆さんと盛り上げて開催させて頂きました。

上のお写真三枚は見ての通り射的！皆さん童心に返って夢中でのめり込んでおられました。いい商品が欲しいだけ？いえいえ、皆さんも、小さい頃は祭りのお楽しみといえぱやっぱり屋台のおやつだったので？

下の三枚の写真は右から盆踊りに参加され踊っておられたり、屋台で買った、たこ焼き・かき氷を堪能しておられるお写真です。美味すぎておかわりをされる方もたくさんおられました。

でも皆さんそんなに召し上がると夕飯は大丈夫でしょうか？



平成三十年五月一日、古江台ホール北館に『いけだ看多機』が開設となり五か月目になります。「通い」・「泊まり」・「訪問看護」・「訪問介護」の、四つのサービスを自由に組み合わせることで頂くことが可能です。

どのサービスでも顔なじみのスタッフが対応することで安心していただけ、家庭的な雰囲気大切にしながらご自宅で過ごして頂く様に、支援させて頂いています。

## いけだ 看多機



## 暮らす、生ききる

短期利用の方を含め様々な出会いがある中、ご逝去された方もいらつしやいます。状態が悪く「最期」を迎えようとしたときに、その方がどこで最期を迎えたいか、何度も主治医、家族、ご本人と話し合い、状態が一時落ち着いたら「家に帰りたい」「帰ってあげたい」と言う想いをかなえるための一泊でしたが、望みどおり家に帰ることができました。

帰宅されご自分のベッドで横になられた時の表情がとても印象的でした。住み慣れたこの街、この家で最期まで生ききる事ができる、ご利用者の『生活』を支えて参ります。



## ひまわりビアガーデン

2018.8.18

## 祝100歳

大正7年8月20日生



今年猛暑にて、お天気にかかわらず室内(食堂)でビアガーデンを開催しました。屋台はフランクフルトが売れずじで、枝豆・焼き鳥・おつまみセット等、皆さん好きな物を食べて呑んで・・・最後に猪名川の火花をご入居者、ご家族、お孫さん、ひ孫さん、ご友人、職員で鑑賞しました。

今年例年にならない酷暑でしたが、その暑さにも負けないケアハウスの皆さん。八月二十日に、『紀寿』(百歳)、(左写真) 十二月には百二賀(百二歳)、来年、再来年にもお一人ずつ百歳を迎えられます。

今年百歳を迎えられた方に、元気で長生きの秘訣は何ですか？と伺うと、「ありのままに生きるだけ。」と格好い名言をお聞きする事ができました。



## 厨房より

今年も無事に夏を乗り越えることができました。夏に欠かせないのが水分補給。今年「経口補水液」が活躍しました。

飲む点滴と言われるほど身体にすばやく吸収され、必要な塩分も補給できるすぐれもの。



作り方は

- ・水 一リットル
- ・砂糖 四十グラム
- ・塩 ニグラム
- ・レモン水適量

これを混ぜるだけ。

飲みすぎるとむくみますので、古江台ホールではコップ一杯を目安にご用意しました。少しでもおいしく飲めるように、ハーブや梅干しをいれてもいいですね。

飲んでおいしいと感じる方は、脱水傾向にあるかも？