

社会福祉法人のぞみ 「文化祭」 2020

令和2年11月7日に第25回古江台ホール文化祭を開催しました。今年新型コロナウイルスの影響により、施設外部からボランティアさんやご見学者にお越し頂けない中での異例の開催となりましたが、「コロナ禍でもご入居者に最大限楽しんで頂ける企画を・・・」と、実行委員会を中心に議論を重ねて企画しました。

展示の部では、ご入居者・ご利用者には3密を避けるために見学の日程を分割し、皆様にマスク着用をお願いしてご見学いただきました。また、施設外部からお越しの方に関してははやむなく展示見学を中止させて頂きましたが、ホームページに動画をアップしてインターネット上で楽しんで頂けるように工夫しました。こちらの動画は現在も視聴可能ですので、よろしければ是非ご覧ください。

お茶席の部では、フロア毎にお茶席を設け、お茶の心得のある職員が着物姿でお点前を披露し、季節の和菓子と共にお楽しみいただきました。



展示の様子。今年もステキな作品がたくさん並びました！！



お茶席では着物姿の職員がおもてなし。仕事着とがらりと雰囲気が違うのもまた良いですね。

彩時記

—さいじき—

第86号

2021年1月発行

社会福祉法人のぞみ
(池田市古江町18-2)

寒中お見舞い申し上げます



梅花の頃、皆様方におかれましては健やかなる日々をお過ごしのこととお慶び申し上げます。令和2年はコロナ禍に終始しました。誰もが自らの、そして大事な人の無事を願い、経済に大きな影響を及ぼしながらも対策に力を尽くしました。一方で「コロナ疲れ」となり感染防護を疎かにしはじめたり、陰謀論に染まり「コロナはただの風邪、製薬会社の陰謀」等と吹聴する人々も現れています。医療介護の現場にいる者からすれば現実無視・噴飯物の妄言としか感じられませんが、それだけ人々の心に強い負荷がかかり続けていることの表れであると捉えるべきでしょう。

歴史を紐解けば、人口が半減したと言われる中世ヨーロッパのペスト大流行をはじめ、人類は過去何度も破滅的な伝染病流行に見舞われ、無数の人々が落命しました。しかし人類はそれらの疫病「全て」を乗り越え、今日まで生き延びたのです。この事実を決して忘れてはなりません。つまり新型コロナもいつかは必ず制圧され、平穏な日常は必ず戻るのです。その日まで私たちは、歴史から学び、現実を正視し、人類の英知を信頼し、正しく知り正しく恐れ、今できることを淡々と続けていこうではありませんか。

社会福祉法人のぞみ 業務執行理事 下芝英明

ケアハウスひまわり 外壁リニューアル！！

After



Before



ケアハウスは平成13年2月に開所し、まもなく開設20周年を迎えます。この度、老朽化した建物をリニューアルする大規模改修工事を行い、外壁や屋上・ベランダ等が装いも新たに生まれ変わりました。白かった外壁は、本館や北館と同じ色に統一され、より一体感のある外装となっています。

約2か月にわたる工事期間中、ご入居者や近隣にお住いの皆様には、騒音や工事車両の通行等で大変ご迷惑をおかけしましたが、美しくなったケアハウスひまわりを、今後ともどうぞよろしくお願いたします。

東館増床工事 進行中！！



東館工事現場では、地上一階部分が顔を出しました。斜面に建てられているため、「地上1階・地下1階」となります。地下1階部分には、駐車スペースもできますよ。

一方、壁紙やじゅうたん、カーテンの選定も同時進行で進んでいます。素敵な内装にしたいと思い、膨大な量の生地見本を前に頭を抱えている担当者です(笑) どうぞお楽しみに！！

特養18床 OPEN



入居申込み 受付中



全室 トイレ付個室 ユニット型特養

2021年5月 入居開始



年の始まりを彩るお重は幸を重ねるという意味があるといわれています。幸を重ねられてきた方々の舌鼓の合奏をおきかせいたいただきました。

お正月三が日に食べるおせち料理。「明けても暮れても同じものばかりで嫌になった」「なんであんなにこさえたんだろ」と言いつつも、愛情込めて家族のためにおせち料理を作った時代を懐かしそうにそして誇らしく語る姿は、とても印象的でした。

子供のころは好き嫌いがあからと残ることが多かったお煮しめは、最後は天ぷらにして頂いた方が多かったようです。その他にも、「お重に詰めるブリを焼いて冷ましていたら、いつの間にか家族全員分のブリを猫に取られてしまった。」と大笑い。家族全員が揃うお正月をそれぞれ個性豊かに過ごされてきたようです。

嫌いなおせち料理
数の子
くわい
お煮しめ

好きなおせち料理
お煮しめ
数の子
レンコン
棒鱈、えび

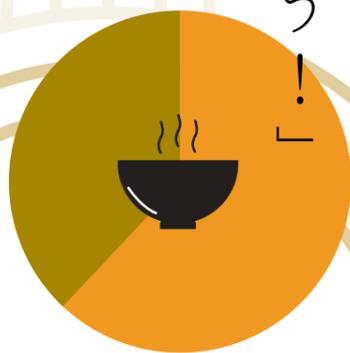


↑新年会でチンドン屋に大扮装!

「やっぱ白みそでしよう!」

と元氣よく声を上げたのは古江台ホールデイスーパービスの皆様です。角餅、丸餅、あんこ餅。餅も色々あるけれど、雑煮がなければ始まらない。それが日本のお正月。全国で猛威を振るうすまし汁のお雑煮を上回りは62%の白味噌仕立てのお雑煮でした。それでも、ご主人が岡山生まれで、白みそにブリを入れる習慣があり「私は魚臭いから嫌なのでよく喧嘩をしました。」というエピソードも!

すまし
38%



白みそ
62%

食べたことありますか?
ご当地おせち料理
青森県：いちご煮
(ウニとアワビのすまし汁)
茨城県：鮎の甘露煮
徳島県：おでんぶ
(黒煎、金時豆と野菜の煮込み)
佐賀県：アラ料理(クエ料理)



関西にお嫁に来られ「おせちのお重のつめ方が違うのがびっくりしたわ」と語る女性も。詰め方ひとつ違うおせち。だからこそ我が家のおせちを完成させるためにご主人と協力し合って、味をつけなおした。という方もおられました。

のぞみもの

一のお重



二のお重



厳かに行われる新年のお祝い

おしながき

一のお重

- 赤飯
- ブリの照焼き
- ローストビーフ
- 海老の煮み
- ほうれん草の土佐和え
- 数の子
- 伊達巻き
- いくら生酢
- きんとん
- 黒豆
- べったら漬
- 清まし雑煮

二のお重

- 紅白おこわ
- 海老の幽庵焼き
- 豚の角煮
- カニカマたまご巻き
- 春菊の胡麻よごし
- 紅酢れんこん
- 数の子
- テリイヌ
- 寿かまぼこ
- 黒豆
- しば漬
- 白桃
- きんかん
- ちりめん佃煮
- 雑煮の白みそ仕立て

厨房から

社会福祉法人のぞみの台所から、おいしくお正月を支える色とりどりのおせちが届きました。

「昆布巻は？ 午房巻は？ あれは？ これは何？」とお声を頂きそうです。うですが、

これがのぞみ流。長い間にわたって皆様の声から一つ一つ人気メニューが残され「これがお正月」をいっぴい詰め込んだおせちのオールスターです。