

2023年 こんな年でした!

今年も残すところあとわずか・・・法人のぞみご利用者様の1年間を振り返ります。



しっかり鬼退治しました。



白熱麻雀対決
みなさん真剣です^^



満開の桜を見に近くの公園へ。ぽかぽか陽気いい気持ち。



彩時記

—さいじき—

第97号

2023年12月発行

社会福祉法人のぞみ
(池田市古江町18-2)

社会福祉法人のぞみの“今”をお届けする情報誌

～コロナ禍で希薄化した地域とのつながりを紡ぐ～

猪名川花火大会

5年ぶりに開催された猪名川花火大会!

川西小花の生活の屋上から綺麗に見えました。皆さん、大喜び!! かき氷を食べながら花火を満喫しました。

おー!!!!

文化祭

お茶会で日本文化を、幕ノ内弁当で季節を頂きます。

作品展

新春会



「あら本物!？」会いたかった黄門さまとハイタッチ!



天気ええなあ。

イルミネーション



今年も古江台ホール名物のイルミネーションが北館テラスで始まりました。夕方4時～夜9時まで点灯しています。是非、古江台ホールまで観にお越しください。12月末頃までの予定です!



ほそごう学園 吹奏楽部 演奏会

令和5年9月某日古江台ホールの小さな食堂で、ほそごう学園の中学生たちによる「演奏会」が開催されました。「花は咲く」「東京ブギウギ」「銀河鉄道999」などなど。

一生懸命演奏する中学生たちの澄んだ音色に、ご入居者たちも自然と笑顔に・・・。「花は咲く」では、「わしは何を残したのかな・・・」とご入居者がボツリとつぶやかれたのが印象的で、昔をも思い返すほどの素晴らしい音色でした。

中学生もご入居者たちも、コロナ禍で制限された生活が続きましたが、ご入居者の笑顔を見て、これからまた少しずつ地域の方々と交流できる場をつくっていきたくと、強く感じました。

大阪府「男女いきいきプラス事業者」の認証を受けました!!



大阪府が推進する「男女いきいき・元氣宣言事業者」として登録し「男女いきいきプラス事業者」の認証マークを取得する事が出来ました。これは職場における男女共同参画に向けた取り組みを進め、誰もが生き生きと働く職場づくりを宣言し実行している事業所に送られる認証マークです。

①登録②認証③表彰の3つのステップがあり、次は③表彰を目指して更なる職場環境の改善に向けて取り組んでいきたいと思えます。詳しい取り組みは大阪府HP「男女いきいき」で検索してみてください。



■特別養護老人ホーム古江台ホール ■特定施設ケアハウス古江台ホールひまわり ■古江台ホール居宅介護支援事業所 ■古江台ホールデイサービスセンター ■古江台ホールショートステイ ■古江台ホールヘルパーステーション ■古江台ホールさくらそうデイサービスセンター ■いけだ看多機さつきつつじ ■いけだ訪看ふじのはな ■複合介護施設川西小花の生活 ■池田市のぞみ地域包括支援センター



この食事のすべてが嚥下食だなんて信じられますか？



やってみたい！を引き出す魔術師
魅力的な川端先生！

食べる 追求する

介護食・嚥下食研修

職員なら一度は持つお悩み「どこまで食べてもらえばいいのだろうか？」「もっとおいしく食べられるものはないのかな？」。

立ち止まってじっくり考えて、今一度前を向いて動き出せるよう、講師にイトケアクリエイティブ代表の川端恵理さんをお呼びし『介護食・嚥下食研修』を開催しました。

第1回 人生を豊かにする『ごはん』

座学も実習も、感動のオンパレード。後日実習で習った料理をご利用者様にお出しし、「べろっと食べてくれた！」「お箸を使ってくれた！」と、感動の相乗効果。

「なに」を、「どう」食べたいか。ご利用者様が個々に思い浮かべる食べたいものは千差万別。そこにはその人だけのエピソードがあり、環境があり、情景があり、そして思い出と人生があります。今回の研修では、その方のその場面を、物語をつむぐ、大切な考え方や「ワザ」をたくさん教えて頂きました。



〇〇年ぶり(?)の調理実習!! 真剣に聞き入ります

見てくださいこれ!!
こんなに柔らかいのに
おうどんがお箸で持てるんです!!



嚥下機能が低下した方でも
食べられるお餅



刻まれていない麺に思わず笑顔が



ちょっと!
美味しそうね!



お鍋が食べたい!!ランキング

冬の風物詩と言えば、お鍋! 法人のぞみでも、10月~翌3月にかけてお鍋を楽しんで頂いています。そこで今回は、お鍋に纏わる思ひでと共にお鍋総選挙をお届けいたします。(ジョイステイ・デイビス調べ)



第1位 すき焼き
ぶつぎりの断トツ人気。
鍋物界の王様、
すき焼きが堂々の1位!!



第2位 水炊き
鍋物の定番水炊き。
ポン酢に薬味を添えて
頂きます。



第3位 寄せ鍋
寄せ鍋は出汁の中に具材を
入れて煮込む鍋。地方毎に
具材や出汁が異なる。

- 第4位 石狩鍋**
- 第5位 たらちり**
- 第6位 ごま豆乳鍋**



家族みんなで鍋を
囲んで食べるから、
心も体もホカホカに
なりました。



いただきます。



ご飯も合いますよ。

すき焼きの割り下を
作る際、お砂糖とお塩を
間違えて大失敗してしま
った。今となっては、笑
い話ですが...



お鍋の中のしいたげが幼い私には
お化けに見えて、怖かったのを
今でも覚えています。

兄弟が多く、鍋をするとも兄弟に
肉をあっという間に食べられてしまい、
野菜しか食べられなかったのをよく覚え
ています。まさに、弱肉強食の世界!!



今なので分かりますが、
当時戦時中で生活が苦しかったの
に、鍋をするとなると母が無理を
して鶏肉など色々な材料を揃えて
くれていました。



あったまりますわ~



縮めの雑炊も準備万端

秋の味覚天ぷらランチ

お料理屋さんで働いていた経験を活かし、職員が料理長となって揚げていきます。食欲そそる香りガリピング中に広がり、熱々天ぷらをきのこの炊き込みご飯、小うどんと一緒にさあ召し上がれ!



揚げ方!
入ります!



秋空をステーションに手際よく...



揚げたて天ぷら御膳の完成!

