

なのみ敬老会



No. 71

排泄ラカーラム

H25年9月28日土曜日、当施設が中心となり、大分県内の老健9施設50名の参加にて、第1回排泄フォーラムを開催しました。パネルディスカッションでは2題の事例発表があり、当施設からは「当施設における排泄自立支援の取り組み」と題して発表。和光園より「下剤に頼らない排泄ケアの取り組み」というテーマで発表、座って排泄することが自立の第一歩と知り、オムツ使用中でも装着していることを忘れるくらい快適に過ごせるようになることが、QOLにつながる大切さを改めて確認しました。今後も排泄ケアの研究を継続しご利用者様への質の高い排泄サービスの提供に努めてまいります。

S・Y

優雅な笛の演奏



そば打ち体験



なのみ敬老会

9月14日になのみ敬老会が行われました。昼食はお寿司と天ぷらに加え、実演そば打ちによる、手打ちそばを提供。利用者様の前で「そば打ち」を披露し皆様真剣に見られ、利用者様の中から数名そば打ち体験をして頂きました。午後からは雰囲気を変えるため、会場移動。理事長の笛の演奏から始まり、長寿3名の表彰。笑顔や涙を流す姿が見られ、私達職員も感動しました。他にもボランティアによる日本民踊。手拍子をしたり、知っている歌では口ずさむ方もいました。着物を着た2名の管理職が抹茶をたてたり、紅白まんじゅうと一緒に濃い抹茶を振る舞ったりと、ホッと一息の時間を提供。職員の出し物の「うらしまたろう」の劇では笑い声が多く、皆様終始楽しまれていました。最後の記念撮影まで、終日笑顔で過ごされた利用者様の姿が見られ、とても嬉しく思いました。今後も利用者の皆様に笑顔を届けられるよう、職員一同頑張っております。 S・A

長寿表彰式
満面の笑みの利用者様



職員による劇(うらしま太郎)
中津民謡クラブ



郷土メニュー紹介 ～もみじ揚げ～



鶏天は唐揚げと並ぶ大分の名物料理。この鶏天の衣に紅ショウガでもみじの様な赤い色をつけ、見た目と味にアクセントをつけてみました。自身の魚や豚肉とも相性が良いようです。

- ★作り方★
- ①鶏ももは食べやすい大きさのそぎ切りにします。
 - ②塩こしょうと卸しんにんにくで下味をつけておきます。
 - ③紅ショウガをみじん切りにし天ぷらの衣と合わせます。紅ショウガのつけ汁を混ぜると、色と風味が増します。お好みで加減して下さい。
 - ④鶏に③の衣をつけあぶらで揚げます。

★材料★ 3～4人分

鶏もも	300g
塩こしょう	少々
卸しんにんにく	小さじ1/2
小麦粉	100g
卵	1個
水	100cc
紅ショウガ	15g
揚げ油	適量

行事予定
12月クリスマス会
年末年納め
毎月第2(月)散髪:美容
第3(月)散髪:理容
散髪日は変更になる場合があります
ご了承ください。
次回なのみ〜ず便り発行
来年1月予定

衣替えをお願いします。朝晩と肌寒くなってまいりました。厚手の衣類に入れ替えをお願い致します。尚、持ち込みの衣類には必ず名前の記入をお願い致します。

平成25年11月1日発行
介護老人保健施設なのみ
中津市宮夫14-1
0979-261-0656