

広報

倉敷藤戸荘

令和7年 冬号
巳年

巳



備中子ども神楽の鑑賞会を行いました

発行日：2025/2/20

桑原施設長からのご挨拶

新年おめでとうございます。

昨年暮れからインフルエンザとコロナの感染が拡大しています。施設でもポツポツと感染が出ておりましたが、今のところクラスターにはならずに済んでいます。そのような年明けでしたが、「子ども神楽」を予定通り開催し、利用者さま・ご家族さまに好評でした。

コロナ禍以前は、ボランティアの皆さまによるパフォーマンスが毎月のように行われていたのですが、コロナが5類に移行してかなり時間が経過してもなかなか何もかも元通りにというふうにはいきませんでした。たとえば、以前お越しいただいたダンスグループに連絡をとってみても、「コロナで練習ができなかったため、まだメンバーが集まる機会がない」といったお返事であったりします。これまで普通に行われていたことが、コロナ禍での生活が習慣になってしまい、今でも復活できていないことがあります。また、直接人と会って何かをするよりも、インターネットやSNSなどを通じて人とつながる時間がずっと多くなっていることもあります。総じて「みんなで集まって何かを楽しむ」という機会が以前に比べずっと少なくなっています。寂しいものを感じています。

今年の干支、巳年の特徴は”復活と再生”と言われています。施設ではその言葉に倣い、今後はもっと多くのボランティア等の皆さまをお招きして、歌や踊りのパフォーマンスで利用者さまが楽しめるイベントを出来る限り復活させたいと思います。

今年もどうぞよろしくお願ひいたします。

菅野副施設長からのご挨拶

明けましておめでとうございます。

平成7年1月17日に発生した阪神・淡路大震災から30年が経過しました。入所されている高齢者の方々も、当時は50代や60代の若さで活躍されていたことでしょう。その時期に今の自分の姿を想像できた方はどれほどいたでしょうか。人生100年時代を楽しく過ごすためには、日常的な健康管理やストレスの軽減が大切です。”自分のことは自分で出来る100歳”を目指して頑張っていきましょう。

おせち料理

元旦に、縁起の良い食材をお重に詰めた「おせち」を振る舞いました。今年も利用者の皆さまが美味しく味わえ、健康になれるような食事の提供に努めてまいります。



藤戸神社に参拝

新年を迎え、荘内の「藤戸神社」に参拝しました。皆さん手を合わせて今年の健康や幸せを祈願。参拝後におみくじを引いて盛り上がり、お正月の雰囲気を楽しんでいらっしゃいました。



とんど焼き

お飾りや書き初めを燃やし、みかんを焼いて美味しくいただきました。とんど焼きの炎や煙にあたって今年一年の無病息災をお願いしました。



備中子ども神楽

新年早々、高梁子ども神楽クラブの皆さまを招き、とても縁起の良い公演を開催しました。迫力ある神楽舞と子ども達の愛らしい演技に、利用者さまも目をキラキラさせて楽しんで見入っていました。



百寿のお祝い

1月30日に荻田 壽子様が100歳を迎えられ、1月誕生日の皆さんと一緒に百寿のお祝いを行いました。荻田様、おめでとうございます。これからもお元気で笑顔あふれる毎日をお過ごしください。心よりお祝い申し上げます。



入所 作業活動

今年1年元気で過ごせることを願って、お花紙を丸め、紙を切り貼りして、富士山・鶴・梅・松のお正月飾りを作成しました。皆さん集中して手先の細かい作業に取り組んでいらっしゃいました。



通所 作業活動

県南では雪を見ることが少ないので、雪の結晶を作成してみました。段ボールに穴を開け針で刺していくのですが、思っていたよりも針刺しに力が要り大変でした。今年の抱負や祈願を絵馬に書いて飾りました。



人気メニューのご紹介

厨房より、藤戸荘内で提供している1月の『人気メニュー』をご紹介します！



17日
お好み焼き



29日
焼きそば



15日
刺身と赤飯



21日
鮭のフレーク丼



24日
海鮮ちゃんぽん

刺身メニュー：3か月に1度は登場する人気メニューの一つです。

丼ものや変わりご飯は週に2～3回、麺類は月に2回登場します。

ほぼ毎月、行事食メニューや郷土料理が織り込まれ、飽きのこない献立となっています。

クラブ活動のご紹介

調理クラブ

作陽大学から管理栄養士課程の実習生が2名来荘しました。利用者さまと手作りおやつの羊羹にうさぎ・星・ハートと3種類の型抜きをしてホイップクリームをトッピング。皆さま工作感覚で楽しそうに調理、あっという間に完成できました。



高齢者の方にも食べやすい! おすすめレシピ

「やわらか桜もち」



- ① 桃糀とうるち米は合わせて洗い、水気を切っておく
- ② 炊飯器に ① を入れ、内釜の白米 1.5 の線まで水を入れる
食紅と砂糖を入れてよく混ぜ、30 分吸水してから炊飯する
- ③ こしあんは 10 等分にする
- ④ 桜の葉の塩漬けは、さっと水に浸して水気を切る
茎の部分は切り取る
- ⑤ ご飯が炊き上がったら、軽くしゃもじで潰して 10 等分に分けておく
- ⑥ 濡らした手にご飯を乗せて、あんこを包んでいく
- ⑦ 桜の葉の表を内側にして巻いたら出来上がり♪

材料：10 個分

1 個 55 kcal

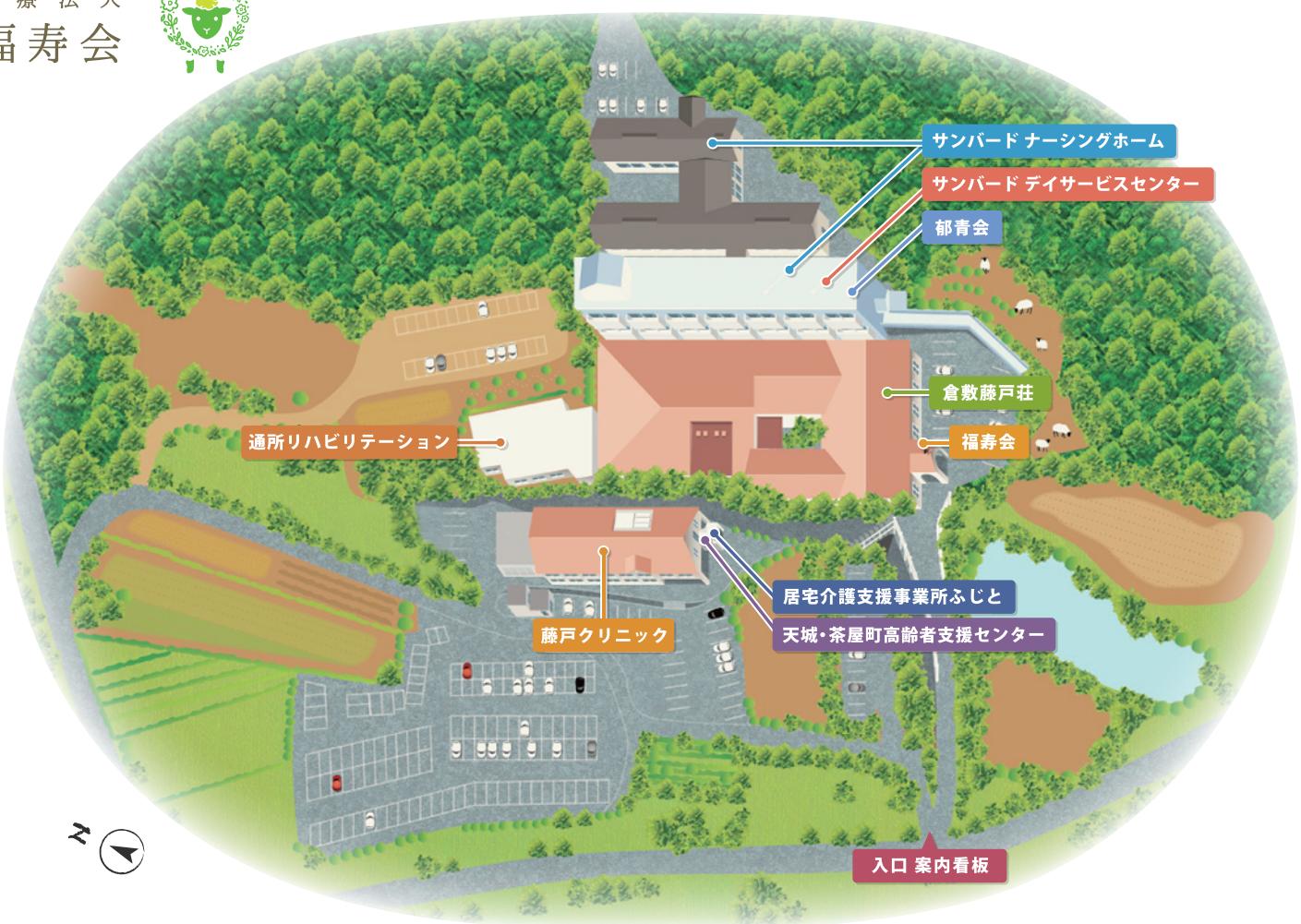
もち米	80g
うるち米	80g
砂糖	15g
食紅	適量
こしあん	140g
桜の葉の塩漬け	10 枚

もち米だけだと固くなるので
うるち米をまぜて作ります

編集後記

立春が過ぎても厳しい寒さが続きますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。新型コロナウイルスが五類に移行して約一年が経過しましたが、どのような年末年始を過ごされましたか。岡山県では、年始から季節性インフルエンザの感染者数が過去最多を記録しました。マスクの着用・手洗い・うがい・消毒などの感染対策はすでに習慣化されたように思います。引き続き注意が必要です。普段の感染予防に加え、バランスの良い食事や適度な運動、十分な睡眠を心掛け、今年も健康に楽しく過ごしていきましょう。

〈介護福祉士 原田〉



施設の目的

医療機関と家庭の中間施設として、リハビリ等を行い看護・介護サービスを提供し、利用者様の早期家庭復帰に努めます。また、地域社会との交流を図り、地域に開かれた施設を目指します。

施設の運営方針

利用者様一人ひとりに応じたケアプランを作成し、手厚い医療、看護・介護、機能訓練を行うことにより、生活の質の向上を図り、利用者様の自立に向けて必要なサービスを提供します。

倉敷藤戸荘の理念

- 一、一人ひとりの人権を尊重し、ご高齢者の人生がより豊かになるよう支援を行います。
- 一、ご高齢者へのサービスを通し、ご家族や地域社会に貢献します。
- 一、職員一人ひとりが仕事にやりがいを見出し、楽しく働く、また楽しく働ける職場にします。

医療法人 福寿会

老人保健施設

倉敷藤戸荘

〒710-0133

岡山県倉敷市藤戸町藤戸 1580
JR瀬戸大橋線 植松駅から徒歩 10 分



お問い合わせ

086-428-8523

FAX 086-428-8539

fujitoso@fukujyu.or.jp



◀ ホームページはこちらから
<https://www.fukujyu.or.jp>