

そうめん 素麺について

今回は、夏場に食べる機会が増えるそうめんについてお伝えしたいと思います。

そうめんは全国各地にたくさんの産地があり、

そのなかでも特に有名な“五大そうめん”と呼ばれるものがあります。

三輪そうめん

奈良県桜井市の名産品。そうめんのルーツとも言われており、極細麺でありながらコシがあるのが特徴。

揖保乃糸

兵庫県手延素麺協同組合のブランド品。特級品、上級品、綾つむぎ（よりつむぎ）などの等級があり、そのさらに上の三神（さんしん）は神業的な超極細麺です。

小豆島そうめん

香川県の代表的な名産品。小豆島手延素麺協同組合のブランド品が「島の光」です。ごま油を使用して製麺しているのが特徴です。

島原そうめん

長崎の手延べそうめん。水や小麦にこだわって作られており、コシがあるのが特徴です。グツグツと煮込んでも茹で伸びにくいと言われています。

半田そうめん

徳島の手延べそうめん。ひやむぎぐらいの太さで、ほかのそうめんとは全く異なるのどごし感、コシの強さで人気です。

ぜひ、食べ比べをして、自分のお気に入りのそうめんを探してみて下さい。

2024 夏号



九十九園だより

社会福祉法人 幸生福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534

ごあいさつ

「人間関係は 心を築く」

夏を迎だんだん気温も高くなり、蒸し暑くなっています。暑いのが苦手という方は、自然に囲まれて爽やかな風を感じる涼しい気温の中、心も身体もリフレッシュする高原もいいのではないでしょうか。雄大な眺めから見る高山植物や自然の多彩な表情に手軽に触れられ、爽やかな青空の下で、様々なアクティビティを楽しむことができるは魅力です。施設では、初めての夏を経験する新入職員が独り立ちをする頃で、先輩職員達も教える事や伝える事の難しさを知り、またひとり成長してくれる季節になりました。人は、失敗や成功の経験の多くから何かを感じ学び、人と対話することによって、お互いの背景を理解し、考えを受容することでコミュニケーションが図れるようになりますので、この時期を大切に、自分の成長に結びつく人間関係を築き上げて欲しいと思います。施設もひと回り成長できるよう、日頃から施設を温かく見守ってくださっている地域の皆様との対話を大切に、歩んで参りたいと思いますので、これからもよろしくお願い致します。

施設長 大本 顯

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>

ケアハウスから

生活相談員 中西 潤

暑い夏が到来しました。毎年、暑さが増しているような気がします。職員も日々、入居者様の健康状態を観察しておりますが、皆様、自身でも気を付けて元気に生活をされておられます。ケアハウスでは、職員や他入居者様とも関わりながら、また、お一人の時間も大切にし、安心して生活をして頂いています。

地域、遠方の方でも、日常生活、健康面なども含め、不安を抱えている方や安心して生活されたいと思の方は、下記の担当者まで連絡して下されば、ケアハウスのご説明などさせて頂きますので、お気軽にお電話ください。

さて、ケアハウスでは、美味しい食事の提供から、行事なども行っており、今回では施設の行事として音楽祭を開催しております。その様子が下の写真になります。皆様の盛り上げもあり、歌われている方もより一層、熱唱されておられました。また今後、7月には七夕、ビアパーティ、8月には納涼祭などの行事も予定しており、ただ生活しているだけでなく、お一人暮らしではなかなか参加することが難しい行事など行っており、他の入居者様と協力しながら楽しく生活されています。また九十九園だより「秋号」で様子をお伝えしていきたいと思いますので、宜しくお願いします。

音楽祭



食事イベント



今後の予定

7月 ビアパーティ

8月 納涼祭

ケアハウス
入居希望者様

ケアハウスの事をよく知って頂くために、パンフレットや資料をご用意しています。又、随時、見学や説明を行っていますので、まずは下記の担当者まで、お気軽にお問い合わせ下さい。

京田辺市大住池平99番地1 電話番号 0774-63-0804 担当：中西



特養から 音楽祭



-2-

在宅介護支援・居宅介護支援から

介護支援専門員 高原 英明

今回は、前頭側頭型認知症についてお話していきたいと思います。

前頭側頭型認知症は、脳の前頭葉や側頭葉と呼ばれる部位が萎縮し、行動や人格が大きく変化するのが特徴です。

国の指定難病に認定されており、もの忘れの症状があまりみられないことから、認知症ではない別の病気が疑われることも多いです。

主に社会性が低下して、他者への配慮に欠けた言動が現れます。しかし、症状が進むにつれ意欲の低下が顕著になり、異常な行動がみられにくくなる傾向にあります。

明確な原因はわかっておらず、神経細胞にたんぱく質が異常に蓄積されることが影響しているとされていますが、なぜこのような変化が起こるかはわかっていないまでも。

次回はもう少し詳しく症状や経過などお話しさせていただきたいと思います。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九園までご連絡ください。



ヘルパーステーションから

訪問介護員 渡邊 玲子

小松菜の風味を残した一品を紹介します(^^)

夏の暑さに強い小松菜! 栄養満点の小松菜!!
歯や骨を丈夫にしてくれる小松菜!!!

豚肉と小松菜のレンジ蒸し

- ①小松菜 2株ほどを 2~3cmの長さに、豚薄切り肉 80gはひと口大に切る。
- ②耐熱容器に①の 1/3量ずつを小松菜、豚肉の順に広げて重ねる。これを 2回繰り返し、全体に小さじ 2の酒をふる。
- ③ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで 2分30秒加熱し、ポン酢小さじ 2、すりごま、ごま油各小さじ 1を混ぜ合わせてかけたら完成。

厚揚げと小松菜のなめたけ炒め

- ①小松菜 1株を 3~4cmの長さに、厚揚げ 1/2枚は横半分に切ってから、1cm幅に切る。
- ②耐熱容器に①となめたけ大さじ 2、ごま油小さじ 1を入れて混ぜ合わせる。
- ③ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで 2分加熱し、全体に味を絡めたら完成。

-7-

デイサービスから

介護職員 太田 祐子
生活相談員 加賀 葉子

遅れてやってきた梅雨も去り、暑い夏の到来です。7月以降も楽しいイベント行事が盛りだくさん！
夏バテしないよう、しっかりと水を摂って暑さ対策を！ この夏も元気に乗り越えて行きましょう！
さて、今年も毎年6月の恒例行事となっている「音楽祭」が開催されました♪今回も歌好きの皆さん
が自慢の歌声を披露してください、大反響で幕を閉じました～♪歌の力はすごいです!!



作品作りの

魚の目付けに
全集中!!

毎日
開催中

かわいい小さい魚たちが…

食事・おやつイベント

手作りが
楽しみ
です♪

春のだし巻玉子

やっぱり
出来立てが
一番!!

アツアツ

99歳、
手仕事
現役!!

3食白玉
あんみつ

おやつシート
作りました♪

こんな大きな魚に!!

ごまだんご

藤の花

美味しくて
びっくり!

兜づくり

ごまが
香ばしい♪

折り紙でかたつむり↑

簡単そうで

簡単そうで

1つ1つ
丁寧に
箱詰め中

難しい…

私とお花
どっちが
キレイ?(笑)

上手に
できたよ～!!

端午の節句

かしわ餅ゲーム

鯉のぼりを飛ばして柏餅を狙え!!

皆さん狙いを定めて真剣です

令和6年4月
一番のりで
お誕生日を迎え
らわれました

集中!!

今年度の
プレゼントはカラフルな
ポンポン玉です

絶対
飛ばす!!

やったる
で～!!

ゲームの後の達成感～ 楽しかったよ～♪