



特集！父の日会



7月号トピックス

- ・ピザ作り
- ・ラーメン、うどんパーティー
- ・新入職員紹介
- ・今月のレシピ

～～～出生率 1.3 未満は超少子化国～～～

女性が一生で産む子供の数の推計値、つまり出生率が2021年に1.3となりました。出産適齢期の女性の数が少なくなり、合わせて出生率が低下した結果、ダブルで2021年の出生数が81万1000人となってしまいました。1949年の第一次ベビーブーム時代の269万6000人と比べて70%の大幅な出生数の減少となっています。逆に2042年には65才以上の人口が3935万人とピークを迎えることになります。つまり少子高齢化が今後20年でますます進むことになり、超少子化国へと突き進みつつ、超高齢化社会へと突入して行きます。総人口が減少する中で2036年には3人に1人が65才以上となります。結婚をためらう若者の背中を押す対策が急務です。この状態を抜け出す非常事態宣言こそコロナ禍の中で求められる最大のテーマだと思われます。



【理事長 北嶋勇志】



男性ご入居者・ご利用者には北嶋理事長より黄色いバラが手渡され、皆さん照れながらも嬉しそうな表情でした。音楽療法士によるミニコンサートでは花にちなんだ歌が演奏されました。途中には理事長が飛び入りで歌声を披露する場面もあり、思わぬサプライズに会場が盛り上がっていました。



インフォメーション①

施設でお預かりしている保険者証類の有効期限が終了する時期が近づいて参りました。お手元に届き次第、施設に届けて頂きますようお願い申し上げます。

- ①後期高齢者医療被保険者証 ②後期高齢者医療限度額適用標準負担額減額認定証 ③介護保険負担割合証
- ④介護保険負担限度額認定証 ⑤高齢障害者医療費受給者証 等

インフォメーション②

新型コロナウイルス感染症に係る兵庫県対処方針「面会者からの感染を防ぐため、回数、人数の制限や感染防止対策を厳重に徹底した上での面会の実施及びオンライン面会等を活用すること」という要請に従って、セントポーリア愛の郷では予約面会を実施しています。

月間イベント予定

7月



- 3日(日)七夕会
- 5日(火)音楽療法(ショートステイ向け)
- 6日(水)誕生日会
- 11日(月)絵手紙
- 19日(火)書道
- 26日(火)音楽療法(ショートステイ向け)



月間イベント予定

8月



- 3日(水)誕生日会
- 7日(日)納涼大会
- 8日(月)絵手紙
- 9日(火)音楽療法(ショートステイ向け)
- 16日(火)書道
- 23日(火)音楽療法(ショートステイ向け)



ピザ作り

6月3日(金)3階南ブロックのピザ作りでは、ピーマン、ベーコン、チーズなどをのせたオーソドックスなピザに加え、ブルーベリーやキウイ等を使ったフルーツピザも作りました。生地伸ばし方次第で色々な形のピザが出来ましたが、中でも意図せずハート型になったピザがとても可愛かったです。

生地をこねて

食材を切って

のせて

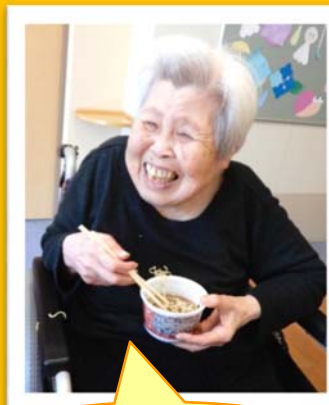
美味しく焼きあがりました

ラーメン、うどんパーティー

5月27日(金)2階北ブロックではおやつにカップ麺を作って食べました。カップ麺はいろいろな種類を用意し、お好みのものを選んでいただきました。ついさっき食べ始めたと思ったらもうカップが空に・・・という方も多く、皆さん美味しく召し上がられました。中には初めて食べたという方もいらっしゃいました。



久しぶりに食べると美味しいね～



おだしがよくきいてます♪

☆新入職員紹介☆



○マイブームは何ですか？

買い物。

○宝物は何ですか？

友人。

○仕事をする上で大切にしている事は何ですか？

ご入居者・ご利用者に笑顔で接する事。

○これからの意気込みを聞かせてください。

もっと仕事に慣れられるように頑張ります。



今月のレシピ 「4種の味のソーメン」

管理栄養士 前田佐江子



具材 4種のだし

①麺つゆ

- ① 水・・・カップ1と1/3
 ② 出し昆布・10cm
 干し椎茸・5枚
 ③ 醤油・・・カップ1/3
 みりん・・・カップ1/3

②韓国風麺つゆ

- ①の麺つゆ・50ml
 米酢・・・大さじ1
 ごま油・・・小さじ1
 一味唐辛子・お好みで

③茄子ソーメン

- 茄子・・・2本
 ごま油・・・小さじ1
 薄揚げ・・・1枚
 ④ 水・・・400ml
 煮干し・・・5尾
 (頭と内臓をとる)
 ⑤ 昆布・・・10cm
 醤油・・・大さじ2
 砂糖・・・大さじ1
 みりん・・・大さじ1

④肉味噌

- 豚(牛)ひき肉・・・100g
 白ネギ・・・4cm
 しょうが・・・6g
 ⑥ 赤味噌・・・大さじ1
 しょうゆ・・・小さじ2
 砂糖・・・大さじ1/2
 水・・・小さじ2
 サラダ油・・・小さじ2

ソーメン・・・400g

- ⑦ 錦糸卵・・・2個
 塩・・・少々
 サラダ油・・・小さじ2
 ⑧ 胡瓜・・・1本(千切り)
 大葉・・・4枚(千切り)
 ⑨ みょうが・1個(千切り)
 しょうが・20g(すりおろし)
 ⑩ 細ネギ・・・1/2束(小口切り)

作り方

1. 4種類の味を作る。

①麺つゆ

鍋に①を入れ火にかける。沸騰したら弱火にして②を入れて5分ほど煮てこす。干し椎茸を取りだし、千切りにする。

②韓国風麺つゆ

①の麺つゆに米酢とごま油を入れる。

③茄子ソーメン

- ・鍋に③を入れ一晩置いておくといよい。火にかけて沸騰したら出し昆布を取り出し、さらに5分ほど煮て煮干しを取り出す。
- ・薄揚げは湯通しして油抜きをし、食べやすいサイズに切る。
- ・茄子はへたをとり縦半分に切り、格子に切り目を入れる。
- ・フライパンにごま油を引き、茄子の両面を焼く。焼いた茄子にだしを入れ、薄揚げ・砂糖・醤油・みりんを入れて中火で一煮立ちさせたら、茄子が柔らかくなるまで5分程煮る。

④肉味噌

サラダ油を熱し、ネギ・しょうがのみじん切りを炒め、豚ひき肉を入れ色が変わったら④を入れ、弱火で煮詰める。

2. 錦糸卵を作る。具材⑩の準備。

3. ソーメンをゆでる。



好みの具材を入れていろいろなソーメンをお楽しみください。

苦情相談窓口について

苦情相談は副施設長及び生活相談員、ケアマネジャーを窓口として苦情相談受付ボックスにて受け付けております。又、直接介護・看護職員への苦情は受け付けておりません。苦情受付担当者にお申し出くださいますようお願い申し上げます。ご協力の程よろしくお願いいたします。



～紫陽花の季節がやってきました～

梅雨の時期はどんよりと沈んだ気持ちになりがちですが、施設の裏庭や植え込みには紫陽花が顔をだし、瑞々しい表情を見せてくれます。又ご入居者・ご利用者の皆さんも、施設内で活けている紫陽花を見ながら季節を感じられています。