

# さんぽ道

創刊号

発行日平成28年6月1日

## カレーコンテスト開催

カレー作りに笑顔がいっぱい

四月二十六日(火)『小野子ヒルズ第一回カレーコンテスト』が開催されました。

各ユニットで入居者様と職員がどんなカレーを作りたいか、どんな食材が必要かなど事前に話し合い準備しました。当日は、包丁で上手に具材の皮を剥いたり切ったり、皆様が協力し合っ

てカレーを作りました。

野菜たっぷりカレーや目玉焼きがのっているカレー、コーンやレーズンを使いご飯にひと工夫するなど、4つのユニットの

アイデアと笑顔、そして愛情が沢山入ったカレーが出来上がりました。

コンテストの結果は次の通りです。

食べる時も、作っている時のことや次回は何を作ろうかなど話が盛り上がり、楽しい昼食となりました。次回の開催も只今

エンジョイ賞(Cユニット)・チームワーク賞(Dユニット)・盛りつけ賞(Eユニット)・アイデア賞(Fユニット)



↑ かくし味に愛情をこめて♥

第一回  
**ベストマイル賞**  
最高の笑顔をゲット!

↑ ザーと、お元気でください

4月6日  
かなしまふれあいセンターにて



↑↓⇒ 真剣な表情でカレーの下ごしらえ



↑ 素敵なカレーができました

### 施設長あいさつ

小野子ヒルズの開設準備から携わり、施設長という要職を拝命してようやく9か月が経過したところです。

職員一丸となって入居者の皆様の介護に専念してきましたが、まだまだ細かい部分では皆様のご要望に答えられていないところもあると思います。

さらに職員の研鑽に努め、入居者の皆様が小野子ヒルズで快適な生活が送れるよう、施設全体の管理運営に努力してまいります。

今後とも皆様方からのご協力をお願いいたします。



### いちごパーティ開催



#### 旬の味覚に舌鼓

4月19日(火)に旬のいちごを味わっていただくイベントが開催され、入居者様と職員共同でデコレーションケーキを作成しました。

皆様ケーキ作りに積極的で、いちごのカットやホイップクリームでデコレーションに挑戦しました。ケーキを作りながら会話がはずみ「また、やりたいね!」の声がたくさん聞かれました。



次回も企画します。おたのしみに。

食中毒に注意が必要な季節がやってまいりました。食中毒対策を徹底し、安心・安全な食生活を心がけましょう!

#### 食の安全クイズ

次の4つのうち、傷むのが一番早いのはどれでしょう?

1.モンブラン



2.チーズケーキ

3.イチゴのショートケーキ



4.チョコレートケーキ

答えは裏面をご覧ください

# ユニットを紹介します

**E** ユニットリーダーの阿部です。

現在10名の入居者様を5名のスタッフ  
で受け持っています。

比較的軽度の方から重度の方まで幅広い状態の入  
居者様に満足して頂けるようさらに良『E』ユニッ  
トになれるよう頑張ります！！



**F** ユニットリーダーの島田です。

それぞれ個性豊かな職員5名(男2女3)  
で入居者様のお手伝いをさせて頂いていま  
す。

生活をお手伝いさせて頂く中で大変だと感じるこ  
ともありますが、職員同士連携をしっかり行い、よ  
り良い介護につなげていきたいと思ひます。

## 小野子ヒルズ 秘密情報

小野子ヒルズにはA・B・C・D・E・Fの6つのユニットがあります。単純に1階からA・Bと順番になっているように思われますが、実はユニットのアルファベットには意味がこめられているのです。今回はその秘密について本誌を読んで下さった方だけにご紹介します！



**Aユニット**  
アネモネ  
花言葉は...「君を愛す」  
「希望」



**Cユニット**  
クローバー  
花言葉は...「幸運」  
「私を思っ」



**Dユニット**  
デイジー  
花言葉は...「平和」「希望」



**Eユニット**  
エーデルワイス  
花言葉は...「高貴」「大切な思い出」



**Fユニット**  
フリージア  
花言葉は...「親愛の情」「信頼」

※花言葉には諸説あります

### 〈正解と解説〉

食の安全クイズの正解は3番のイチゴのショートケーキでした。

イチゴの表面の種があるたくさんの溝には、人体には影響がないほどの少ない雑菌が潜んでいます。残念ながら水洗いではすべてを取り除くことはできません。そのままイチゴを食べることは全く問題ありません。しかし生クリームの上に乗せることで雑菌が生クリームに含まれるたんぱく質などの栄養素をエネルギーにして増殖します。短時間で人体に影響を及ぼすほどの数に増殖することになります。イチゴのショートケーキを保存するときは、イチゴを取り除いて冷蔵庫に入れるか食べる直前にイチゴを乗せると良いでしょう。

食中毒は、食物中で相当数の病原菌が増殖したものを食べると発病しますが、高齢者は抵抗力が弱いので、少ない細菌数でも食中毒にかかりやすくなります。調理や食事介助に携わるものは、食品衛生についての十分な知識をもち、健康に留意し、手指を消毒し、清潔な服装で調理や食事介助に臨みましょう。食中毒予防の3原則(清潔・迅速・加熱)を守り、細菌をつけない・増やさない・壊滅させることが大切です。

