



通信 おぐに荘

「新たな年を迎えて」

園長 遠藤 和哉



新年あけましておめでとうございます。
日頃より、地域の皆様、関係機関の皆様、家族の皆様には、大変お世話になりまして、深く感謝申し上げます。

おぐに荘は、令和四年四月から利用者定員を六十名に変更いたしました。

利用者の高齢化・病弱化が進んだことや、施設の老朽化など、いろいろな課題がありますが、関係者の皆様の協力を得ながら、改善に努めていくことにしております。

令和二年から始まった新型コロナウイルス感染症の流行については、三年を経過しようとしております。

おぐに荘でも、昨年九月に利用者の集団感染が発生したこと、所轄保健所の指示のもと、関係機関の皆様からの助言や法人各施設からの援助をうけながら、十月三十日に収束を迎えることができました。十一月からは、段階的に感染症対応の解除を行い、利用者の皆様の生活も落ち着きを取り戻しているところです。

今後の取り組みとしましては、引き続き感染対策に努めるとともに、関係者の皆様からの助言等を参考にして、食堂の感染対策を含めた食事環境の見直しを行いました。

また、職員間で感染対応の検証と見直しを行っています。

本年も、引き続きご支援賜りますようお願い申し上げます。



食のイベント(焼きそば作り)

利用者と職員で昼食に焼きそば、わかめサラダ、フルーツ寒天を手作りしました。
食材を包丁で切ったり手でちぎったりと、全員が作業に参加することができました。
利用者からは「美味しかった」「またやりたい」との明るい声が聞かれました。



指を切らないように。
慎重に・・・



フライパン、重い・・・
でも頑張らなくちゃ♪
美味しく焼きあがれ!!



ホント、
美味しいね♪

こりゃ～
うんめえ!!

利用者の皆さんも一緒に作りました

おやつ作り(七夕ゼリー)

7月7日は七夕ということで、利用者と“七夕ゼリー”を作りました。寒天が固まるか皆でドキドキしていましたが、上手に固めることが出来ました。
またゼリーとヨーグルトを交互に入れて作る為、量や入れる回数によって、利用者1人1人の“味”が出る夏らしいおやつができました。



上手く
固まった!!



キレイに盛り付け
なくちゃ★



色んなゼリーが
出来たよ♪



おやつバイキング

6月9日

フルーツパフェ、抹茶パフェ、チョコパフェ

おやつ3種類の中から自分の好きな物を選び、
皆さん美味しく味わっていました。



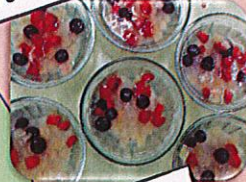
パフェ、
美味しいね♪

6月と8月に「おやつバイキング」を行いました。
栄養士と調理員が考えた手作りおやつとコーヒーか紅茶を選んでもらいました。
甘い物が好きな利用者の皆さんに大好評のイベントです。

8月25日

フルーツようかん、フレンチトースト、マンゴープリン

フルーツをたくさん使った、
ボリュームのある3種類を作りました！



フレンチトースト



マンゴープリン



おぐに荘秘伝の
レシピ♪

●● 今晚の献立にいかがですか！！

<ミートライス>

おぐに荘利用者さんからも人気の高い
ボリューム満点メニューです！！



【材料（4人前）】

- ・豚ひき肉：280g ・にんにく（おろし）：小さじ約1/2杯（2g）
- ・油：大さじ約1杯（11.2g）
- ・たまねぎ：2個（200g） ・ごぼう：1/2本（80g）
- ・ピーマン：1個（40g）
- ・濃口醤油：大さじ約1/2杯（10.8g）
- ・ケチャップ：大さじ約4杯（60.8g）
- ・ウスターソース：小さじ2杯（12g） ・水：具材が浸る程度
- ・顆粒コンソメ：大さじ1杯（12g） ・薄力粉：小さじ2杯（6g）
- ・乾燥パセリ：少々（0.12g）

【作り方】

- ①野菜はみじん切りにする
- ②鍋にひき肉、たまねぎ、ごぼう、ピーマンを炒める
- ③調味料、具材が浸る程度の水を加え、煮汁が半分位になるまで中火で煮詰める
- ④小麦粉でトロミをつける
- ⑤ご飯をお皿に盛り、出来上がったミートをのせて、パセリをふる

<麩の卵とじ>

車麩を使ったヘルシーメニューです！！
職員からのリクエストで掲載しました！



【材料（4人前）】

- ・車麩：約3枚（28g） ・にんじん：約1/5本（28g）
- ・ニラ：約1/2束（48g） ・卵：M3～4個（160g）
- ・油：大さじ1杯（12g）
- ・濃口醤油：大さじ約1、1/2杯（27.6g）
- ・食塩：小さじ約1/2杯（4g）
- ・上白糖：大さじ約2杯（16.4g）

【作り方】

- ①車麩は水またはぬるま湯に浸けて戻す（柔らかくなるまで戻ったら、よく絞る）
 - ②にんじんは千切り、ニラは適当な長さに切る
 - ③ニンジン油で炒め、しんなりしたら麩を入れ、調味料を入れ、煮る
 - ④ニラを入れ、しんなりしたら卵を2回位に分けてとじる
 - ⑤卵に火が通ってきたら、残りの溶き卵を入れて火を止める
- ※フタをして10～20秒程度、余熱で火を通し、好みの固さにする

あとがき

『今日の晩ご飯は何にしようかな』と、時々仕事中に考えてしまいます。そんな時に、美味しいような食事を見ると、ついつい、仕事の手を止めてしまいますよね。

さて、昨年は施設内で新型コロナウイルスが蔓延し、利用者・職員に感染者が出て、隔離対応をせざるを得なくなりました。感染が拡大しないよう、各部署の職員全員が一致団結して対応に取り組んできました。いまだ県内でも終息が見えませんが、新型コロナウイルス感染症が治まり、一日も早く地域の皆様と交流できる機会を利用者・職員一同楽しみにしています。



車椅子の 無料貸し出し

柏崎刈羽福祉事業協会では、車椅子の無料貸し出しを行っています。
車椅子の利用を希望される方、詳細を知りたい方は、おぐに荘までご連絡ください。