第128号　令和8年10月10日発行

令和8年度

はなみずき通信

《発行》　ともに暮らし　ともに生きる

社会福祉法人はなさきむら

特別養護老人ホーム　はなみずき

（特別養護老人ホーム･短期入所生活介護）

〒679-5205
兵庫県佐用郡佐用町安川401
ＴＥＬ　０７９０－７８－８００３
ＦＡＸ　０７９０－７８－８００５

ご家族の皆様へ

担当

7月お誕生日

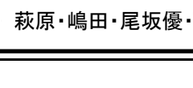
M．T	様様	4日	89歳
A．K	様	6日	98歳
Y．K		20日	83歳

8月お誕生日

S．J	様	3日	85歳
M．H	様	31日	80歳

9月お誕生日

K.. F	様	3日	85歳
I．Y	様	14日	93歳



龍野北高校実習生受入

9月7日から9月30日まで、当施設で介護実習を行いました。実習では、利用者様とのコミュニケーションや日々の生活の様子から、その方らしい生活を支えるためにはどのような支援が必要かを考えながら介護計画の作成に取り組まれました。
「利用者様のできないことに目を向けるのではなく、その方ができることや大切にされていることを知ることが介護計画につながると学びました。」との感想がありました。

介護計画は、希望や生活課題を把握し、その人らしい暮らしを支えるための大切な指針です。慣れない環境の中で、利用者さんと関わりながら介護過程をまとめるのは大変だったと思います。うまくいったことだけでなく、思うようにいかなかったことについても考察され、素晴らしく感じました。今回の実習を通して、利用者理解をもとに支援を考える介護の専門性について学んでいただく機会となりました。

はなみずきでの経験が、将来どのような場で働く上で必ず生かせる事であってほしいと思います。職員一同、今後さらなる成長と活躍を応援していきたいと思っております。

担当利用者様はオレンジカフェに一緒に参加したりとても楽しそうにされてました。最終日には、お別れが「寂しいな。孫ひ孫ぐらいかな。」と手を振られ涙されてました。

編集後記

新型コロナウイルスに特化した薬が開発され少し安堵していますが、 インフルエンザや普通の風邪がコロナ同等の脅威を感じております。高齢者施設であり面会2名１５分までと引き続きよろしくお願いいたします。

編集メンバー　萩原･嶋田･尾坂優･西島･八木･寺坂･豊永

お誕生日メニュー

7月は七夕ということもあり、天の川風のそうめんでした。暑い夏にピッタリです。みなさんがお馴染みの揖保乃糸は斑鳩寺（太子町）の寺院日記『鵤庄引付』中、1418年（応永25年）9月15日の条に「サウメン」の記述がある。素麺に関する記述として、播磨国では最古のものであり、この頃から素麺の生産が行われていたとありました。

オレンジカフェ

9月30日に久々のすがすがしいお天気の中、今年度2回目となるオレンジカフェはなみずきで開催しました。

今回は初めて小規模多機能事業所ほほえみさんから利用者様・スタッフ様、地域の方といつも来て下さる認知症家族の会の方等大勢の方々に参加頂きました。

今回は段ボールで作った編み機を使用し毛糸でコースターを織りました。皆さん黙々と作業をしながら、テーブルの方々との会話を楽しまれ和やかな会となりました。いつも来て下さる方から「前に作った（クラフトバンドの）コースターを仏壇で使いよんやで」と持参し見せて下さった際には隣の席の方から「わしも仏壇で使いよるで」と嬉しいお言葉を頂きました。今回は毛糸で作成した為、これは冬用にしようかと盛り上がりました。

コースター作成の後には参加者の方が体操教室を行って下さり、身体をリフレッシュして終わる事ができました。

お誕生日健診

主にお誕生日の方を対象に岡本医院へ健康診断に行っています。健診戻りにお天気が良かったので日向ぼっこしました。

お誕生日会

ハナモモでは、８月27日にお誕生日会をしました。ハッピーバースデー♪を皆さんで歌って、職員手作りのホールケーキでお祝いしました。皆さん「美味しいわ～。」と喜んでくださり、楽しいひと時でした。

ヤマブキが7月10日に、職員手作りのスィーツでお祝いしました。お誕生日の方が一番食べやすいものでお祝いさせていただいてます。娘様からプレゼントのお花と記念撮影しました。

９月２５日には誕生日のお祝いを兼ねて、道の駅ちくさへ外出しました。レストランでお食事をされ物産店で買物をされたり、短い時間でしたがお天気の良くとても喜んでくださいました。

8月はお赤飯と茶碗蒸しでした。赤飯と茶碗蒸しは、日本の伝統的な祝い料理であり、特にお祝いの席で振舞われる事が多いです。その理由は赤飯が「邪気を祓い、福を招く色」として捉えられており、災いを避ける力があると信じられているからです。また、茶碗蒸しもその日の食事として重要な役割をはたし、特に新嘗祭などの神事で用いられることが多いです。これらの料理は、神様への感謝やお供え物としての役割もはたしており、日本の食文化において重要な位置をしめています。

9月は、黒豆のちらし寿司でした。岡山県の北東部に位置する勝英地域（美作市、勝央町、奈義町、西粟倉村）の黒豆は全国有数の産地。勝英地域で採れる黒豆を「作州黒」と名付けてブランド化を図っている。大粒の味の良いのが魅力で、作州黒を使ったお茶や枝豆など、さまざまな商品を展開し、全国にその魅力を発信している。その黒豆をふんだんに使ったちらし寿司は、すし飯にいった黒豆を加えて炊きあげる。酢を合わせると、酢飯が桜を思わせるようなきれいなピンク色になり、見た目にも美しい。さっぱりとした中にも香ばしい黒豆の味わいが広がり美味しそうです。お祭りや法事などの集まりに提供されるハレの日の料理だそうです。