



【敬老の日おめでとうございます】
 9月は敬老会を行い、皆さまのご長寿をお祝い。そして、敬老の日特別企画として『発表会』を開催致しました。皆さんの趣味特技を発表していただき、ヒーローヒロインに!!生涯現役。お年寄りの皆さまにはこれからも毎日の生活をイキイキとお過ごしいただき益々の健康とご長寿をお祈りしています。



100歳以上の方のご紹介 ~人生で一番嬉しかった事~

 <p>煤村美和子さん (101歳) 誕生日に息子さんからメロンケーキをいただいたこと。食べることは生きること!!</p>	 <p>南谷秋枝さん (101歳) 子供が元気でいてくれることと、敬老会のカラオケで十八番の歌が歌えたことです。</p>	 <p>高橋とし子さん (101歳) 娘を産んだことと、学校の先生だった父親と手をつないで学校へ行ったこと。</p>	 <p>山下嘉代子さん (100歳) 姉さんが作ってくれた日の丸弁当を持ってみんなで学校へ行ったことが嬉しかった。</p>	 <p>宮田スナオさん (103歳) 子供たちがそれぞれ立派になって塩梅よくしてくれる。みんな元気で嬉しい。</p>
--	---	---	---	---

展示部門 **きき発表会** **カラオケ部門**

煤村和子さん 皆さんに見てもらって恥ずかしかったけど、来年は編み物に挑戦したいです。

福田紀美子さん 毎日、日課である塗り絵をしています。着物の色塗りは「黄八丈」といって絹で作られた高価な着物を意識して塗りました。

伊藤ヤイデさん 皆さんの前で、ちょっと恥ずかしかったけど楽しかったです。

施設長のつらな
 9月17日。敬老のお祝いとともに、お年寄りの皆さんに興味特技のお披露目と活躍していただく日となりました。今日の目の輝き、声の張り、力みなぎる手足、すべて私たちの目のお手本に感じました。出逢えたご縁に感謝します。

大鹿美代子さん 絵画や習字を見てもらいました。絵画は61歳から始め、書道は明安寺の住職さんの元で習いました。色々な人に声を掛けられて嬉しかったです。

オセロ **森寿美子さん** 施設長と楽しいオセロ大会をやって勝てました。毎日オセロをしています。皆さんも趣味を作って楽しめるといいですよ。

人生相談 **手相占い** **日比野良子さん** **加藤博久さん**

お祝い膳 お昼ご飯は手作りのうなぎ弁当。すずの形をした特注の和菓子も大好評でした。

今月のベストショット

今月のベストショット
 作り手次和乗作
 りまから子せてって
 よした次さん運んだお芋
 大学次へと小江の市
 芋の大きな中、と笑
 をこさなかつカッパ
 しらそつまいもを
 えま調理して掘
 ました。て、

日比野さんのお母さんの味 お砂糖ドーナツ



日比野良子さんのお母さんの思い出の味、昔懐かしい『お砂糖のドーナツ』ある日突然、ドーナツの作り方を教えてくださり、今回そのドーナツを再現してみようということになりました。良子さんは、材料や作り方をしっかりと覚えておられ、スタッフと一緒に生地作りから箱詰めまで頑張られました。普段から色々なお手伝いから習字や塗り絵など、何でもこなされる日比野さんなので、このドーナツ作りも上手に丁寧に仕上げてくださいました。その上責任感の強い良子さんは「皆さんに配る」と全員分(100食)のドーナツを各ユニットを回り、一人ずつ手渡しで配られました。その際も「どうぞ召し上がって下さい」と声を掛けられ、日比野さんの人となりの良さを最後まで感じる事ができました。またこれからも、そんな日比野さんと一緒にいろいろな事に挑戦していきます。(古市喜一)



たてるさんの故郷の味 自家製だれの五平餅



荒田たてるさんのトキメキ・キラメキ・イキイキ月間は、たてるさんの故郷の味、自家製だれの五平餅を作っていただきました。たてるさんは、長野県木曾の出身です。長野県の郷土料理は五平餅。たてるさんは、五平餅のタレが小さい頃から大好きで、材料は味噌、しょうゆ、砂糖、ゴマ、くるみのみで、余計なものは一切入れません。～長野県出身のスタッフが「あっ、この味だ!」と言ってくれて嬉しかった。五平餅を食べて昔を懐かしく思い出して食べてくれたかな?今は何でも調味料を使うでしょ?でも、シンプルなのは、いつ食べても美味しい。美味しいものを食べると、心にも、体にもいいよね。何年経ってもいいものはいい…～と、たてるさんから素敵な感想をいただきました。

私も長野出身です。祖母が作ってくれた五平餅の味を思い出すことができました。(沢柳美里)



トキメキ キラメキ イキイキ 月間

夏祭りに行く予定だったお年寄りの屋台を9月に日にちを分けて行いました。ユニット代表のお年寄りの得意料理や思い出の味をスタッフと一緒に作って、皆さんにも召し上がっていただきました。



匆さんの職人技 こしあんぱん



櫻木匆さんは、定年退職されるまで、ずっとパン工場にお勤めされておりました。パンといえばあんぱん。この機会に、匆さんと一緒にあんぱんを作ることになりました。昔取った杵柄とでも言いましょうか、匆さんの手が自然と動き出し、黙々とパン作りをされます。ハケを手に取り、熱心に塗り卵をされていました。匆さんの出来立てのホカホカのあんぱんを他の入居者の皆さんに召し上がっていただきました。皆さんの「美味しいね。美味しいね」との言葉ににこっと満足そうにされる匆さんでした。(市来久枝)



英子さんの お好み焼き



飯田英子さんと一緒にお好み焼きを作りました。14時開始に向けて、12時半から1枚1枚丁寧に焼いて下さった飯田英子さん。英子さんは、座ると焼きにくいからと、1時間半ずっと立って作って下さいました。焼くのを一緒に手伝って下さった青山壽子さんと共に、談笑しながら楽しそうにされていて嬉しく思いました。手慣れた手つきで、とても上手にふっくらと焼いて下さいました。皆さんに食べていただき「美味しかった」と感想をいただくと、恥ずかしそうにされながらも嬉しそうに顔で笑っておられた英子さんでした。(海川美由紀)



大鹿さんの給食で作った みそラーメン



給食の調理さんをしてみえた大鹿美代子さん。「給食といえばソフト麺だよな。そういえば最近食べてないな」という話になり、ソフト麺を取り寄せし、大鹿さんレシピの味噌ラーメン完成!!「昔を思い出すわ。懐かしいね」と当時を思い出されていました。(牧野伸一)

