



# 回転寿司 毎年楽しみな 行事♪

支援員 岸 瑞記

厳しい寒さの残る2月16日に、毎年恒例のビックイベント、回転寿司を開催しました。この日の為に体調を整え、寿司を腹いっぱい食べようと思われていた利用者の方がたくさんおられたと思います。

回転寿司業者が施設に来て、レーン設置が完了し、寿司職人の方々が寿司を握り始めると、おいしい寿司酢や赤だしの匂

いが食堂いっぱいに広がりました。開始時間が本場に待ち遠しくなりました。今年度も、目玉の、まぐろ中トロ握り」を筆頭に、アジやタイ、はまち、うに、生エビなどの定番のネタ、やウインナー、ハンバーグ炙りゲソ、えび天にぎりなどの変わり種の寿司、そして、デザートケーキ等、バラエティ豊かな寿司やデザートが回転していま

した。寿司を自分で取るこ

との出来る方は、レーンを回っている寿司をそのまま取り、自分で寿司を取るこの出来ない方は、レー

ンを回っている実物の寿司やメニュー表を見て支援員に依頼し、それぞれ思いの寿司を食べられました。食堂内は大変賑わっていました。

利用者の方々に感想を

伺うと、「今日は腹いっぱい寿司食いました。」「おいしかったですわ。」と満足された様子でした。回転寿司は、利用者の方々が非常に楽しみにされている行事のひとつなので、来年度の回転寿司も、楽しみ、満足していただるように企画をしていきます。



お寿司、どれにしようかな～♪



やっぱりお寿司はおいしいわー♪



お寿司、おいしい!! ピース♪



メニュー表を見ながら  
オーダーしてます!



「赤だうまいわー♪」「そやる!!」



さあ、どれにしようかな～?



いつ食べてもお寿司はおいしい!



いっぱいあって悩むわー!



ki-mi-ni-mu-chu~♪  
su-si-ni-mu-chu~♪

# 調理実習 ポトフ作り

支援員 柏木 和紀  
ポプラでは8月と12月に調理実習を行っています。今回、紹介するのは12月15日(金)に行った調理実習です。

作ったおかずは、「ポトフ」、「スパゲティサラダ」、小松菜とじゃこのふりかけ」です。

ポトフの具の野菜やウインナーなどを、包丁を使って切る作業を利用者の方が行います。包丁を扱う時は、職員も利用者の方も真剣です。



一緒に「トン、トン」と切っています。(小松菜を切っています)

にんじん、大根などは「トン、トン」と、さいの目に、また、ウインナーは三等分に切って食べやすい大きさに切りました。

スパゲティサラダは、きゅうりをスライサーでスライスし、ハムは調理ばさみで食べやすい大きさに



三等分に「ボキ、ボキ」と!! (乾燥パスタを分けています)

切りました。パスタは、乾燥。パスタを使い、「ボキ、ボキ」と手で三等分しました。

小松菜とじゃこのふりかけは、利用者の方々が、じゃこを容器から取り出し、小松菜を食べやすい大きさに包丁で切り、調味料(しょうゆ・さとう・塩・酒)を混ぜてつくりました。



頑張ってるぞー!! (じゃがいもを切っています)

主食は、無洗米を使い、水を入れて、炊飯器のスイッチをいれるだけにし、工程を簡素化しました。

出来上がった料理は、昼食の時間に、みんなで食べましたが、ポトフが特に美味しかったようで、おかわりをされている方が何人かおられました。



利用者の方々から「包丁で野菜を切るのは、むずかしい。」、「自身で作った料理をみんなと食べるのは、楽しい。」などの感想をいただきました。

# 創作的活動 ひなまつりの飾り付け

支援員 中山 加代  
3月2日に、創作活動で、桃の節句の雛祭りの飾りを作りしました。

材料は、折り紙や紙皿等です。まずは、お雛様とお内裏様の顔を作ります。丸く切った紙に顔をかいて

いきませんが、絵を描くのが苦手な方や、ペンを持つのが難しい方のために、あらかじめ職員が目鼻口を書きましたものも用意しました。「自分で一から顔を書くのはちよつと...」という方は、この下書きの顔に色鉛筆やカラーペンで色付けを行っていただきました。



一生懸命、色を付けるぞー!!



お顔は、何色にしようかなー♪

した。色は利用者の方が自由に選びます。赤い髪のお雛様だったり、ピンクの瞳のお内裏様だったり：個人的な顔がたくさん並びます。あとは、折り紙を筒状にして胴体を作り、顔と一緒に紙皿に貼り付けます。最後に、桃の花の形に切った画用紙をちりばめて、完成です。利用者の方には、細かい作業が苦手な方や、集中力が続かない方もいらっしゃるのですが、工程はできるだけシンプルにするよう工夫しています。これから、創作活動を通じて季節を感じ、楽しい時間を過ごしていただけるように取り組んでいきます。

# 年忘れ会 盛り上がった ビンゴ大会

支援員 松村 剛志



ビンゴ大会の景品選び、ハイチーズ!

賀光寮では、年末に利用者の方の1年間の慰労を兼ねて、年忘れ会を開催しています。年忘れ会は普段利用者が使っている食堂で行っています。普段は一度に利用者の方や職員が集まることのないので、年忘れ会の時は、食堂内は熱気であふれかえっています。

会の初めには、大阪救護施設合同文化事業の時のパフォーマンス、一世風靡セピアの、前略道の上より

の音楽をバックにしたダンス映像を上映しました。上映後、利用者の方々から拍手や歓声をいただきました。その後は、みんなで会食へとすすみ、事前にアンケートで個々に希望された飲み物を利用者の方に配り、寮長のかけ声で乾杯しました。もちろん、飲みものだけでなく食事

品は、ビンゴになった方から順番に好きなものを選んでいただきました。利用者の方は悩みながら思い思いの景品を選ばれていましたが、景品を受取ると、とてもいい笑顔を見せていました。毎年、開催している年忘れ会ですが、これからも利

用者の方に喜んでいただける年忘れ会にしていきたいです。

# 農園芸科 おいしい野菜を 作っています

支援員 宮端 誠

農園芸科では、季節に合った野菜を作っています。春には、エンドウやタマネ

ギ、ジャガイモ、夏には、キウリやなすび、トマト、秋には、ジャガイモやサツマイモ、冬には、ブロッコリーや大根を収穫しました。賀光寮の利用者の方と、8人のボランティアの方が色々と工夫して一緒に野菜を作っています。

来年度の収穫に向けて、3月の初めには、ボランティアの方たちと一緒にジャガイモを植えました。ジャガイモは、6月中頃から収穫予定ですが、今年も上手くできるかどうか、楽しみです。ボランティアの方は、自身で一生懸命に育てた野菜を収穫して食べ

るのが楽しみだと言われている。収穫した野菜は、地域の方々に販売します。野菜の出来が良く沢山の野菜が売れたときは、「わしの作った野菜はうまいや」と、嬉しそうに利用者の方が自慢されています。

一生懸命に野菜を育てています。時には、中々上手く実にならない難しい野菜もあり、日々、悪戦苦闘しているようです。賀光寮では、野菜を低農薬栽培をしているため、虫に食われたりして、中々上手く野菜ができません。農園芸科で農薬に頼らず、虫や気候などの自然を相手に野菜を育てているので、丹精込めて育てた野菜を無事収穫し、食べてもらった時に「美味しかった。」と、たくさんの方からの生の声をいただいた時の喜びは格別です。今後、楽しく野菜作りをしていきたいと思っていますので、農園芸科に参加



耕運機で畝作り！いい野菜を育てるぞ！

# 編集後記

今回の「きずな」第53号は、回転寿司を中心に行事等の紹介をさせていただきました。

今年の桜は、暖かい気候が続いたこともあり、平年より10日早く、開花しています。賀光寮の桜も開花しています。

次号の「きずな」は、花見の行事を中心に掲載させていただきます。