

お雑煮

正月料理に欠かせないお雑煮。
今回はお雑煮の由来や地域のお雑煮について紹介したいと思います。

◆ 由来

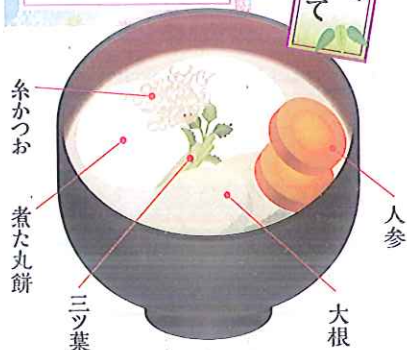
お雑煮は平安時代からすでに食べられていたと言われています。農耕民族である日本人にとって餅は「ハレの日」に食べるおめでたい食べ物でした。

里芋や人参、大根、餅などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ若水（わかみず）と、新年初めての火で時間をかけて煮込み、元日に食べたのが始まりだと言われています。

様々な具材を煮合わせて、煮混ぜ（にまぜ）たことが語源となり、『お雑煮』と呼ばれるようになったそうです。

	関 西	関 東
味	白味噌	醤油
出 汁	昆 布	鰹 節
餅	煮た丸餅	焼いた角餅
代表的な具材	雑煮大根、金時人参、里芋 （すべて輪切り）	小松菜、鶏肉

京都

白味噌
仕立て

東京

しょうゆ
仕立て

2021 新年号



九十九園だより

社会福祉法人 幸生福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534



謹賀新年

ごあいさつ

「未来と自分は変えられる」

新年あけましておめでとうございます。今年は、新型コロナウイルスの感染対策として、例年とは一味違う形で新年を迎えた方もおられると思いますが、皆様には施設運営におきまして、温かいご支援とご理解を賜り心より感謝いたしております。新年を迎え、今年の抱負をよく耳にするのではないかと思います。人はそれぞれの立場によって目標を掲げ、一年の自分を計ることにより成長するので、抱負を語ることは大切です。人は過去、現在、未来へと自分が少しずつ変化することで成長します。過去の自分が現在をつくり、現在の自分が未来をつくるので、あの時こうしておけば良かったという、後悔や憂いのない未来にするには、今を後悔しないことが未来にも繋がります。過去を変えることはできませんが、今を変えることはできるので、自分を偽らず納得のできる今を生き、後悔や憂いのない未来にきっと繋がると信じ、これからも職員と一丸になって精進して参りたいと存じます。皆様のご健康とご多幸をお祈りし、新年のご挨拶とさせていただきます。本年も宜しく願い申し上げます。

施設長 大本 顕

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>

新年明けましておめでとうございます。

昨年はコロナとともに過ごした1年でしたが、皆様の多大なるご協力のもと、たくさん楽しい行事を開催することができました。いつまで続く状況なのか先は見えませんが、本年も皆様の笑顔とともに過ごせるよう、職員一同頑張っていきたいと思います。本年もどうぞ宜しくお願い致します。

生活相談員 加賀 葉子

文化祭

皆で力を合わせて作り上げた最高力作“雷門”



丁寧に色ムラなく塗って下さいました!!



がんばる!



だいふでできた〜



瓦職人!!



ペットボトルキャップで屋根作り



よくできているな〜



手作り芋パン



やきもちちょうだい



ハイ、ポーズ



お食事イベント



コネコネ



ウマイ



栗餅大福



ロールキャベツ作りました!!

皆で食べると美味しいです



すきやきパーティー

運動会



朝レクの時間の過ごし方



負けへんマ〜!!



2020.10.03



どっちが勝てるでしょう...?!

クリスマス会



職員によるこの日限りの特別なエンターテイメント 皆で大笑いしました!!

お正月準備



新年 あけまして おめでとうございます！

皆様、お元気にお過ごしでしょうか？昨年、今も続くコロナウイルスの影響で、精神的にも疲れ、生活にも制限がされる年でもありました。その中でも感染に気を付けながら楽しみを見つけ、日常をおくられている方もおられたと思います。ケアハウスでも、入居者様やご家族にもご協力を仰ぎ、面会や外出など自粛して頂いていますが、施設内で行える行事は例年通り執り行われ、また違った形で楽しみを感じていただけるよう取り組んでいます。

在宅で生活されている方は、買い物などの外出や他者と関わるとしても、気を使いながら日々を送っておられると思います。ケアハウスでも自粛はして頂いていますが、30名の入居者様は共同生活を送っておられるため、寂しさなどは紛れる環境におられるかと思えます。今の時期は、色々と制限がある生活を余儀なくされるため、特に一人で生活されているご高齢の方で不安に感じておられましたら、一度下記の担当者までお気軽にお問合せ頂けたらと思います。

お正月



クリスマス会



文化祭



11月 食事イベント 12月



今後の予定

1月

季節を食べるバイキング
(1月の食材を使用した料理です。)

2月

雛祭り

3月

節分

ケアハウス
入居希望者様

ケアハウスの事をよく知って頂くために、パンフレットや資料をご用意しています。又、随時、見学や説明を行っていますので、まずは下記の担当者まで、お気軽にお問い合わせ下さい。

京田辺市大住池平99番地1 電話番号 0774-63-0804 担当：中西

クリスマス



お正月

1月1日
お誕生日
おめでとう!!



今年も例年同様、寒い日々が続いていますが、利用者様は寒さに負けないすてきな笑顔を見せて下さっています！



あけましておめでとうございます

在宅で生き生きとした日々を過ごせるよう、
元気いっぱい皆様のもとへお伺いいたします。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

お正月にいただくためのおせち。三が日の終わりが近づくと、余ったおせちをどうしようか悩まれる方も多いのでは？今回はそんな「おせち料理」の簡単リメイクを紹介します。

黒豆煮と梅の炊き込みごはん

お米2合を研いで、ザルにあげておきます。
梅干し(3個)は種を取り除いてほぐしておきます。
炊飯器にお米と水(360ml)、酒(大さじ1)、黒豆煮汁(大さじ1)を入れます。
黒豆(50g)と梅干しを加えて炊飯したら出来上がりです。



伊達巻のお吸い物

鍋にお湯(2カップ)としょうゆ(大さじ1)、みりん(小さじ1)、顆粒だし(小さじ1)、塩(小さじ1/2)を煮立てて出汁を作っておきます。
器に一口大に切った伊達巻とネギ少量を盛りつけ、出汁を入れると出来上がりです。



在宅介護支援・居宅介護支援から 介護支援専門員 高原 英明

今回はケアプラン作成のなかで、主にサービス事業所の選定について、お話ししたいと思います。

前回説明したように、アセスメントに基づき、具体的なサービスや支援が決まってきます。そして、どこのデイサービスを利用する、どこのヘルパーさんに来てもらうなど、実際に支援を担当する介護サービスの事業所を選定していくことになります。

ケアマネジャーは事業所の事情を利用者に提供し、どこの事業所を利用していくかを決めています。そして事業所と連絡を行ない、利用が開始出来るよう調整を行っていくことになります。事業所は様々あり、それぞれに特徴があります。利用者様や家族様が、自分で目的や希望に合った事業所を探すことは大変です。ケアマネジャーにしっかり要望を伝え、よく相談して決めて頂ければと思います。

次回は、ケアプランを最終決定していく、サービス担当者会議について説明いたします。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九圓までご連絡ください。

