

会 報 ゆ う ほ ど う

平成30年7月号

【昭寿園祭】

平成30年6月21日、創立45周年となる昭寿園祭を開催しました。



谷口裕子施設長のご挨拶に始まり、谷口弥三郎理事長が訪問介護事業所の永年勤続者に感謝状を贈呈されました。



永年勤続表彰の柳原イヨ子さんは介護職等を定年まで務め上げ、その後はヘルパーさんとして訪問介護サービスを数多く利用者様に提供され続けてこられました。
通算40年近くの年月となります。
常々「とにかく、この仕事は好きなんです」と元気いっぱい。
利用者様は勿論のことスタッフにも幸せビームを届けて下さる頼もしいお方です。
先日、宮日新聞のインタビューのオファー受けたのこと。
記事を楽しみにしています。



【食事サービス】

昭寿園祭の昼食です。

★メニュー★

- 巻寿司
- いなり寿司
- 幽庵焼き
- 炊き合わせ
- ヒレカツ
- サラダ
- 清汁(卵豆腐)
- 果物(メロン)
- 水羊羹
- リンゴジュース



大変！ネオン病？

5月中旬のある日、ネオンテトラが突然、数匹浮いている。
次の日、心配して水槽をのぞくとさらに多くの・・・
次の朝も同様の光景に「これはだだごとではない」と思い、
佐賀の管理会社に連絡。「すぐに伺います」との返事。

午後に来園、確認していただくと、

「体の一部が白く濁る症状があるのでネオン病かも、念のため対策しておきます。」

「併せて水質検査をします。」とのこと。

どうしても水質が安定するには半年はかかる、との説明を受けました。

その後の経過は、まさに「ほっかり」

6月のメンテナンス時、新たな熱帯魚の仲間入りで、アクアリウム環境がさらに充実しました。

来園時に是非ご鑑賞下さい。

【ニューフェイス】

コバルト・ブルードワーフグラミー

パキスタン、インド、バングラデシュに分布する
ドワーフ・グラミーの改良種です。オレンジとメタリックなブルーの縞模様を持つ原種から、さらに青い部分の面積を大きく改良したのが本タイプです。美しく飼育が容易なことからアクアリウムではおなじみの種です。



ブラックモーリー

簡単に増やせるメダカの仲間です。

更に、お腹の中で卵を孵化させる卵胎生という繁殖形態をとり、お腹から出てくるのは小さなブラックモーリー。
生まれた子供はそのまま小さなエサを食べますので増やそうと思えば簡単に増えます。

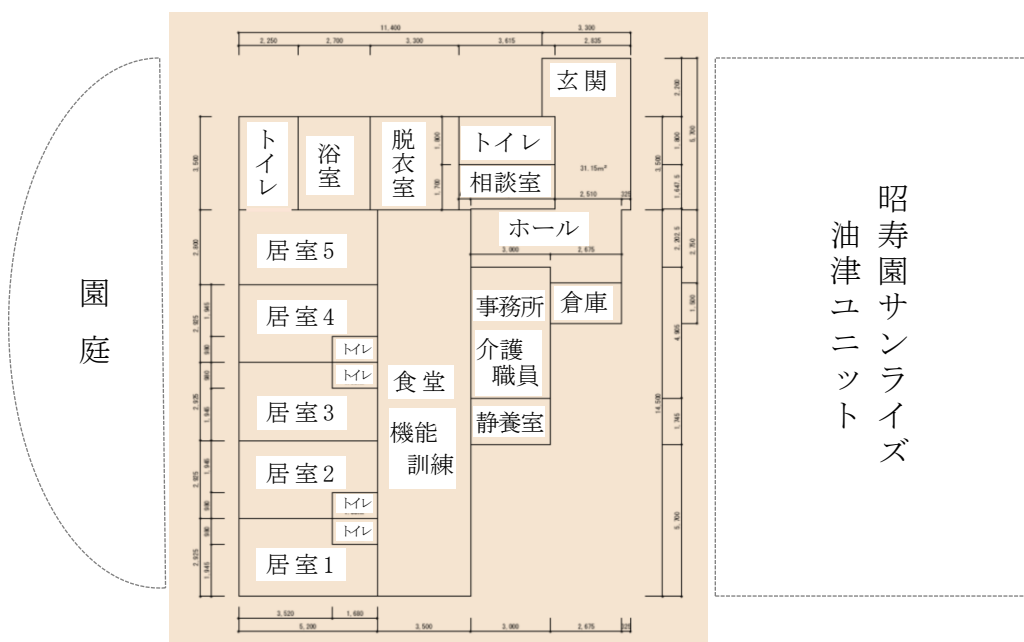
アルタム・エンゼル

エンゼルフィッシュの野生種のひとつ。ネグロ川（アマゾン川の支流のひとつ）、オリノコ川の上流域に分布しています。
上下に長く伸長する背ビレ、尻ビレと、やや赤褐色を帯びる基調色が特徴。
ヒレを含んだ体高は 30cm 近くまで成長します。



【住宅型有料老人ホーム】

【サンテラス昭寿園】



平成27年に移転後、長期入居者様・短期利用者様の中で、リハビリ効果が出て要介護状態が改善した方が5名を超すまでになりました。

自宅復帰した方が2名、「ほんとうは昭寿園にいたかったのに」と泣く泣く有料老人ホームに転居された方が数名。

今後も同様な状況になった場合のご要望に応えるべく、現在の地域交流センターを改築、定員5名の小規模有料老人ホームを整備します。

工期は7月から9月の予定で、10月のオープンを目指します。

詳細は9月号でご案内しますので宜しくお願いいたします。

【訪問介護事業所移転】



平成30年7月2日、昭寿園デイセンターの隣接地に事務所を移転しました。今までの2階(油津ユニット横)の事務所跡は、サンライズ(多床室)の居室として改装する予定です。

【会心のワンショット】



ふと外を見ると「田園に舞うヘリコプター」が目線に入り「これはシャッターチャンスかもしれない。」と当園をバックに撮影しました。テレビでは無人空中散布シーンはおなじみですが、初めて真近にして、スピード感、躍動感あるワンショットとなり、つい「カッコいい」と呟いたほどです。

【栄養士からの一口メモ】

今年の「土用の丑の日」は7月20日と8月1日の2回あります。当園ではその日に併せて献立に鰻(うなぎ)を検討しているところです。

夏バテにぴったりのスタミナ源!!!

●おいしい時期●
7月～12月



鰻(うなぎ)

標準和名：ウナギ

(棟木・胸黄)

生息域：日本各地から朝鮮半島、東アジア、ヨーロッパまで広く分布

語源：『ムナギ』が転じてウナギとなった。

むなぎと呼ばれていたのは、棟木(むなぎ)に似ていることから、または胸が黄色いため胸黄(むなき)からとも考えられる。

夏の土用に食べることが多いため、一般的な旬は夏ですが、天然もののおいしくなるのは秋から冬。

現在はほとんどが養殖ものか輸入物で、天然ものは貴重です。



蒲焼のほか、白焼き、ひつまぶしなど、地域に根づいたおいしい食べ方がいろいろあります。

夏バテや食欲不振の改善に役立つ栄養がたっぷり。

消化器官の粘膜の健康を保つビタミンB2のほか、ビタミンD、Eなどもバランスよく含まれる。

肝には免疫力を高めるビタミンAが豊富で、わずか15gで1日分の摂取量が摂れるほど。

ただしコレステロール量が多いので、食べ過ぎには注意!!!



おひつに入ったご飯とウナギの蒲焼きを、はじめはうなぎ丼として、次にわさびやネギなど薬味でアクセントをつけて、最後はお茶漬けでさっぱりと食べる、一食で三度楽しめる愛知の郷土料理。



平成27年の移転時に頂いた胡蝶蘭が今年も咲き始めました。

