

特養だより

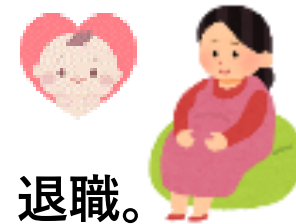
令和 5年 2・3月号



3月5日(日) ひな祭り行事開催しました。

今年も1階ロビーに飾られた雛飾りを鑑賞しながら、皆さんに甘酒を楽しんで頂きました。時代を感じさせる立派な雛人形との記念撮影では自然と笑顔が見られました。

～感謝の4年間～



介護職員 齊藤愛子さん(旧姓：井上) 退職。

私事ですが、この度4月に出産する目処となり、2月6日をもちまして退職する事になりましたので、この場をお借りしてご報告させていただきます。

安立園には令和元年に入職し、早いもので約4年が経ちました。前職でも介護施設で働いていましたが、安立園のような優しい人柄とチームワークがとれている現場は見た事がありませんでした。初めて見学した時には「人手が足りている」と言われ、介護現場は人手不足と言われる中、そのような施設があるのかと驚き、職員の出入りが少なく働きやすい職場だと感じました。

安立園ではこれまで様々な事を経験させていただきました。一番勉強になったのは「看取り介護」についてです。人生の最期をその方らしく安らかに過ごすためには、なにが必要なのかと考える機会を与えてくれました。ご家族様から「ありがとうございました」と言葉をいただいた時には、その方に関わる事ができて本当に良かったなと振り返る事ができました。

もうひとつは安立園7つの基準の「親と子の気持ち」です。実際に私の祖母が安立園のショートステイを利用する事になり、「親と子の気持ち」を間近で感じる事ができ、とても勉強になりました。

安立園では、命の最期を見届けてきましたが、これからは新しい命が誕生する瞬間に立ち会えるのだと思うと、人間の神秘をものすごく感じます。

これまで4年間ご指導いただき本当にありがとうございました。

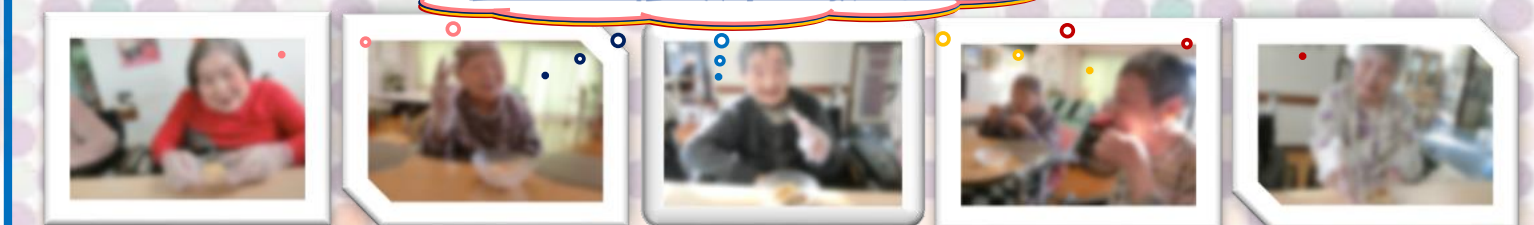
令和5年2月6日 介護職員：齊藤愛子(旧姓井上)



お料理クラブ 2/5(日) 豆乳寄せ



皆さんと一緒に美味しく頂きました。



作り方

・前日に冷却用の氷を作っておく。

- ① 寒天を水に浸けふやかしておく。
- ② 大豆(水煮)を砂糖で煮る。
- ③ 豆乳を火にかけ、ふやかした寒天を入れ煮溶かす。
- ④ 豆乳に砂糖を加えて味を整える。容器に流し入れ冷やし固める。
- ⑤ 固まった豆乳寄せを切り分け器に盛り、きなこ・大豆密煮・黒蜜で飾り付ける。

材料

- ・豆乳 1pc ・砂糖 100g ・寒天 1本
- ・大豆(水煮) 1缶 ・きなこ 適量 ・黒蜜 適量



お料理クラブ担当
介護職員 相澤尚巳

編集：安立園特別養護老人ホーム 広報委員会(河合 池端 青柳)