友　和

NO. ５１４
発行日　令和　２年　２月　　１日
発行所　社会福祉法人　友和の里
〒738-0203　広島県廿日市市友田 218-38
tel 0829-74-2157　fax 0829-74-2154
発行者　施設長　川本　靖

新年会･成人の祝

１月 10 日（金）に新年会を行いました。河野理事長による新年のご挨拶の後、年男・年女の方（計８名）のご紹介と、成人のお祝い（1 名）を行いました。

午後からは職員による手作りの神社に参拝し、おみくじを引き、調理員さんの手作りクッキーをプレゼントしました。また、利用者の皆さまの無病息災を願い、獅子舞（こちらも職員の手作りです）が登場しましたが、あまりのリアルさに怖がられる方もいらっしゃいました。









香川　剛司

田原観光農園



昨年の 10 月から田原観光農園さんのイチゴ栽培をお手伝いさせてもらっています。ご厚意により、温室の一区画を友和の里が使わせてもらえるようになり、苗植えから収穫までをやらせてもらえることとなりました。

始めは通所部の藤井淳志さんと職員から始まり、苗植えをしてマルチを張ったり、イチゴの育て方を教えてもらいながら作業をしてきました。右も左もわからない状態からのスタートでしたので、悩んだり、不安もありましたが、少しずつ作業にも慣れ、自信もついてきました。11 月からは通所部の宇吹伸二さんと、グループホームの武永浩徳さんにも参加していただき、それぞれ得意な作業をしてもらっています。また、私たちの作業の様子が認められ､友和の里のスペース以外の管理も任せてもらえるようになりました。作業をしていく中で、イチゴの成長を楽しみにしておられたり、他の利用者さんにも作業を教えてあげたいなど､それぞれやりがいを持って作業をされていま

す。1月のはじめに収穫ができるとのことで友和の里のスペースのイチゴを収穫させてもらいました。今までイチゴ栽培に携わってきたメンバーはここまで育ててきた頑張りを振り返りながら収穫をしたり、お手伝いに来たメンバーに手順を教えたりしながら収穫をしていました。収穫後は皆さんとても良い表情をされていました。収穫したイチゴは後日給食のデザートとして振る舞われました。美味しいイチゴをありがとうございました。






来年度もイチゴ栽培に携わらせてもらうことになると思いますので、田原観光農園さんとは今後とも協力し合いながら良い関係が続けていければと思います。お忙しい中、親身に関わっていただきありがとうございます。今後ともよろしくお願いします。



田原観光農園（タバラカンコウノウエン）
Tel　0829-74-0731
〒738-0201　広島県廿日市市永原 485
胡蝶蘭販売　営業時間：9 時～17 時
　　定休日：不定休
いちご狩り　営業時間：9 時～15 時
　　1 月中旬から 5 月末までの水・土・日のみ営業
https://tabarafarm.com/

朝川　泰貴



陶 芸 班

子年は始まったばかりですが、陶芸班にとっては、もう終わり。春には来年の干支、丑に取り掛かります。次の干支作りの前に、利用者さん一人一人の個性を生かした作品作りをしています。

園 芸 療 育 班

缶つぶしをする方が少なくなった為、作業部屋を変えて作業していますが、皆さん変わらず毎日缶つぶし作業頑張っています。





創 作 班

今月も作業は順調。初の試みとして療育班のゴムチームと一緒に作業をしました。いつもと違う顔ぶれでしたが、お互いに切磋琢磨して頑張りました。

貝 通 し 班

今回の業者分が 10,000 本程完成しました。

ここまで順調に進んでいますので、残り 2,000 本頑張っていきます。



入 所 部 より



令和２年１月２日、友和の近くにある神社に初詣に行って来ました。

「今年も元気に過ごせますように！」と三人の方が代表してお参りしました。



昼食にはスーパーで握り寿司を買い、正月気分を味わってもらいました。

皆さん美味しそうにペロリと食べられました。

今年も色々な企画を計画し楽しく過ごして頂けるよう職員一同頑張っていきたいと思いますので宜しくお願い致します。





正木　はるみ

グループホームより



昨年の 12 月 28 日（土）に年内最後の行事として“年越し餅つき大会”を行いました。台唐（だいがら）を使用しての餅つきでしたが、足で踏むことでお餅をつくことが出来る為、利用者の方・お子様でも簡単にお餅をつくことが出来ました。ついたお餅を素早く丸めて、きな粉をまぶしたり、あんこを包んだり、大根おろしにつけたりとそれぞれ好きな食べ方でお餅を食べられました。参加された方達の笑顔が溢れる楽しい餅つき大会となりました。







乙原　亮



1 月 12 日（日）グループホームがある岩組地区の“とんど祭り”に参加させて頂きました。

燃える竹の破裂音に驚かれる場面もありましたが、勢いよく燃える竹に皆さん見入っておられました。

今年も地域の行事には積極的に参加をさせて頂きます。

永中　崇裕

開所日ワクワク通信



1 月 18 日（土）にとんどを行いました。天候にも恵まれ、今年も無事開催することができました。例年と設置場所が異なったため、規模は小さくなりましたが、点火時や竹の破裂音が鳴るたび利用者の方々からは「おー！」と歓声が上がっていました。



昼食ではおしることお神酒をいただきました。こちらも楽しみにされている方が多く、和気あいあいとした雰囲気での食事となりました。今年も無病息災で良い一年となるよう願っています。

朝川　泰貴

珈琲ブレイク 第17話

理事長　河野 義刀

「ただいま次年度事業計画案策定中」

例年になく雪のほとんどない一月でした。さて、今月はどうでしょう。寒さの中、樹々たちはつぼみを膨らませて春の新緑に、開花に備えて静かにその支度をしている姿に胸打たれることがあります。

先月は、新年会、とんどと恒例の行事を立て続けに行いました。新年会では、成人式と兼ねて、また、年男、年女に当たる８人の利用者さんも同時にお祝いしました。当日の昼からは、職員が製作したにわか友和の里神社を会議室に設置。境内でやはり職員扮するにわか宮司によるお払いなどが執り行われ、利用者さん全員がおみくじを引いていました。また、獅子舞も登場、厄病退治と悪魔祓いをしてもらっていました。このように、職員があれこれと利用者さんの笑顔を引き出そうと回ごとにさまざまな工夫と趣向を重ねていました。

友和の里にとりまして二月は、次年度の事業計画を立てる月でもあります。新緑に、開花に備えるつぼみのように、同時に先の行事の取組みのように、前年度よりは少しでも内容を充実していきたい、質を高めていきたいという願いを共有しながら策定します。計画は、さまざまな課題を確認し、その課題ひとつひとつを解決していくために職員間で話し合い、具体的な工夫を盛り込んでいきます。その先にあるものは、利用者さんの幸せであり、笑顔の多い友和の里での暮らしであります。次年度がより暮らしやすい、豊かな一年になるためには、現在の利用者さんの暮らしぶりを見つめ、一人ひとりの願いを把握することが大切です。もちろん、建物など環境面での整備も言うまでもありません。

また、先月号でも触れましたように、次年度は令和３年度開設予定の第二グループホームの諸準備も計画していきます。すでに、設計会社と何度も何度も打合せを行い、利用される人たちの暮らしを想定しながら夢を織り込む作業を重ねているところです。



友和の里陶芸班の利用者全員が製作した今年の干支、ネズミを廿日市市の松本太郎市長に私が代表して贈呈しました。

（令和２年１月９日）



２　月　行　事　予　定

１（土）		１７（月）	
２（日）		１８（火）	
３（月）	調整会議・管理者会議	１９（水）	部署会議
４（火）	衛生委員会	２０（木）	
５（水）		２１（金）	グループホーム会議
６（木）		２２（土）	
７（金）	地域交流会議	２３（日）	天皇誕生日
８（土）		２４（月）	振替休日
９（日）		２５（火）	
１０（月）	理事懇談会	２６（水）	
１１（火）	建国記念日	２７（木）	
１２（水）	入所部会議	２８（金）	安全対策会議
１３（木）		２９（土）	
１４（金）	通所部会議		
１５（土）	開所日		
１６（日）			

３月　　２日(月)調整会議・管理者会議
　　４日(水)入所部日帰り旅行
　　９日(月)理事会
　　１０日(火)衛生委員会
　　１１日(水)入所部会議
　　１３日(金)通所部会議
　　１８日(水)入所部日帰り旅行・部署会議
　　２０日(金)春分の日
　　２１日(土)開所日２
　　２３日(月)評議委員会
　　２５日(水)安全対策会議

の予定です

２月献立

１	土	
２	日	
３	月	２月行事食
４	火	ごはん・味噌汁・鯖南蛮・和え物・果物
５	水	ごはん・味噌汁・炒り鶏・酢の物・ゼリー
６	木	中華丼・スープ・酢の物・牛乳
７	金	ごはん・味噌汁・魚の煮付け・炒め物・ヨーグルト
８	土	
９	日	
１０	月	ごはん・味噌汁・鶏の竜田揚げ・煮物・果物
１１	火	
１２	水	ごはん・味噌汁・ぎせい豆腐・和え物・ゼリー
１３	木	ホットドッグ・スープ・サラダ・牛乳
１４	金	ごはん・スープ・魚の香り漬け焼き・酢の物・ヨーグルト
１５	土	ミートスパゲティ・スープ・サラダ・果物
１６	日	
１７	月	ごはん・味噌汁・豚のしょうが焼き・和え物・果物
１８	火	ごはん・汁物・鮭の味噌漬け焼き・炒め物・果物
１９	水	ごはん・味噌汁・牛肉と舞茸の甘辛煮・酢の物・果物
２０	木	ちゃんぽん・餃子・酢の物・牛乳
２１	金	ごはん・味噌汁・鶏のわさび照焼き・煮物・ヨーグルト
２２	土	
２３	日	
２４	月	
２５	火	ごはん・味噌汁・鯖とごぼうの煮付・和え物・果物
２６	水	ごはん・スープ・豚肉と白菜の炒め物・酢の物・ゼリー
２７	木	三色丼・汁物・和え物・果物
２８	金	ごはん・味噌汁・白身フライ・炒め物・ヨーグルト
２９	土	

やむをえず献立を変更することがあります。あらかじめ御了承ください

