

友 和

NO.542

発行日 令和4年9月1日

発行 社会福祉法人 友和の里
〒738-0203

広島県廿日市市友田 218-38

TEL0829-74-2157 FAX0829-74-2154

HP : <http://yuuwanosato.com/>

発行者 施設長 川本 靖



8月12日(金)に納涼花火大会を行いました。日中は、午後の活動をゆとりの時間として、利用者さんにアイスクリームを各種選んで食べていただきました。夏の暑さを吹き飛ばし、涼しさを感じていただけたのではと思います。そして、夕食後はジュースを飲んで、花火大会の開催です。手持ち花火を持った利用者さんは少し怖がっていましたが、笑顔になるまで時間はかかりませんでした。最後に打上げ花火を盛大に友和の里の夜空に打上げました。夏の思い出の一つとして心に残るといいなと思います。 主任生活支援員 木村 信広

入所部レクリエーション

8月17日にレクリエーションで「スイカのうちわ」を作りました。うちわに色紙を使ってスイカの皮や模様など作り、最後に種シールを利用者さんの好きなように貼ってもらいました。綺麗に並べて貼る人もいれば、1ヶ所に固めて貼る人など様々な種模様を見ることができました。夏らしいうちわができたと思います。

生活支援員 乙原 潤



スイカのうちわ、できましたー！

入所部トピックス

梅雨は早くに明けましたが、戻り梅雨で雨が続きましたね。やっと夏らしい暑さになり、入所部では暑さ対策の為、日除けを今年度もつけました。利用者の皆様には室内でも快適に過ごして頂きたいです。

8月より、第一金曜日の衛生の日に歯間ブラシを行います。衛生の日はいつも爪切りや耳掃除を毎週行っていますが、友和の里で初めての歯間ブラシを行うようになりました。初めて職員が歯間ブラシを行いましたが、出血があったり、歯垢が溜まっていたりしていました。少しずつ慣れて頂いて、お口の中の健康を維持できるよう支援していきたいと思います。また、定期歯科の方とも引き続き連携をとっていききたいと思います。

生活支援員 西川 瑠梨



衛生の日



通所 日中活動風景

療育班

療育班では、日々のゴム入れ作業や自立課題の他に、プリントで学習を行う日もあります。なぞりがきや、ぬりえなど一人一人に合わせたものを準備しています。ゴム入れ作業や自立課題とは違った活動に、みなさん興味津々な様子です。

生活支援員 河村美穂



創作班

暑い日が続いています。「暑いねー!」の声に「暑いけど頑張ろう!」と励まし合いながらウエス作業を頑張っています。盆休みがありましたが、出来上がりの数が予想以上に多く、ほっと一安心です。

生活支援員 富永 緑



陶芸班

先月 25 日にウッドワン美術館へ見学に行ってきました。そのお礼に陶芸班で作品作りをしました。好きな色をつけたり、写真を切って貼ったり絵を描いたり、皆さん思い思いに描かれ、素敵な作品が出来上がりました。その他自立課題など、日々穏やかに過ごされています。熱中症や感染対策、引き続き徹底して参ります。

生活支援員 冠 茜

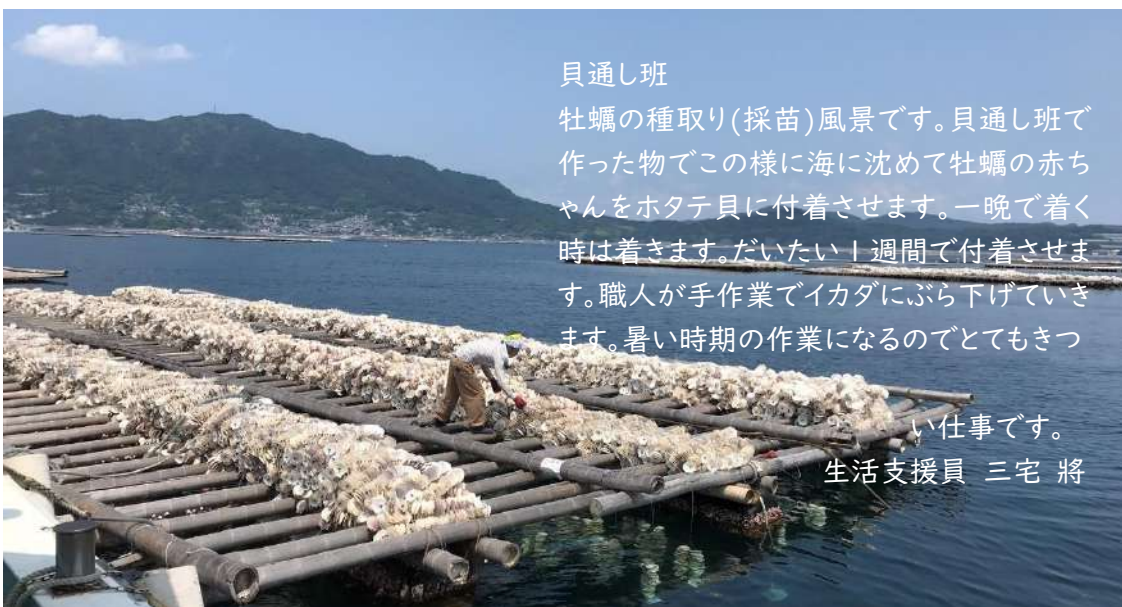


貝通し班

牡蠣の種取り(採苗)風景です。貝通し班で作った物でこの様に海に沈めて牡蠣の赤ちゃんをホタテ貝に付着させます。一晩で着く時は着きます。だいたい1週間で付着させます。職人が手作業でイカダにぶら下げていきます。暑い時期の作業になるのでとてもきつ

い仕事です。

生活支援員 三宅 将





グループホームゆうわ

グループホームより



フレンドホームゆうわ

5月から中庭のスペースでプランターを使用してミニトマトの栽培にチャレンジしています。入居者の方が元気に育つよう毎日水やりをしてくださいました。今年の夏の厳しい暑さや急な豪雨にも負けずにスクスクと育ち立派なミニトマトがたくさんできました。真っ赤に育ったミニトマトを収穫し実食！皆さんで育てた甲斐があり、美味しいミニトマトになっていました。 主任 乙原 亮

8月13日(土)の夕食会では毎週、土曜日に来られるフジの移動販売車にて入居者の皆さんに好きなお弁当を購入して頂きました。皆さん、楽しそうにお弁当を選んでおられ夕食会の際には美味しそうに召し上がっておられる顔が印象的でした。

生活支援員 永中 崇裕



自分で選んだお弁当夕食
カップラーメンも付いてい
たりおまけがいっぱい！



中庭でおひさまをしっかりと浴びて、お水ももらって、みんなに観察してもらった赤い実は、育ててたのし、食べてたのし。何度もたのしいですねー。

ちいきと、



ウッドワン美術館で開催中の「みんなの無限大アートやまなみ工房の宇宙」へご招待して頂いたお礼のお手紙を作りました。大きな紙に色をぬり、写真をきりとり貼っていきました。それぞれが自分の写真を指さししながら「行ったねー」と会話しつつ外出の振り返りにもなりました。その後、職員が代行して美術館の学芸員さんにお渡しし、大変喜んでいただくことができました。

ゆうわチャレンジ

通所部陶芸班では新しいお仕事に挑戦中です。山型の木片にアクリル絵の具で着色をする作業です。出来上がりのイメージは富士山でもエベレストでも、はたまたみんな大好きプリンやかき氷でも可。ローラーや筆、歯ブラシなどそれぞれが好きな道具をつかってペイントしています。色付けされたアートな木片は9月18日広島市の平和大通りで開催されるcolorful heart festival(広島青年会議所主催)内のワークショップで使用するそうです。



里山にいらっしゃい



ホットニュース
芝生広場の拡張工事が始まっています。
重機が入り整地作業中です。

8月29日撮影



夏の終わりの花、「シンテッポウユリ」をご存じでしょうか。背の高い白いユリの花が野山にぼつぼつ目にとまります。このユリの名前は。在来種のテッポウユリと外来種のタカサゴユリの交雑種のユリで友和の里付近にもよく見かけます。高さ1M 未満のテッポウユリと繁殖力が旺盛なタカサゴユリが交配したユリだそうです。タカサゴユリは台湾が原産の薄紫色がほんのり入る大型ユリ、大正時代に日本に入ってきたそうです。シンテッポウユリは1輪から多いものだと6輪くらいの花をつけて咲いています。種でどんどん増えてしまいます。雑草化させないためには花の時期に摘んで、花瓶でかざってたのしみましょうかね。白くてきれいなユリなんですが、

地域交流支援員 日向典子



<9月の主な行事予定>

1(木)	管理者会議	20(火)	理事会
17(土)	開所日	23(金)	秋分の日
19(月)	敬老の日	28(水)	評議委員会

※変更や追加などはその都度ご連絡させていただきます。

季節と地域の情報をお伝えする情報ボックスこのたびは
小西果樹園さんをご紹介します。

小西果樹園は友和の里と同じ廿日市市広原地区にある農家さんです。時折友和の里の利用者がぶらっと果樹園内にお邪魔してしまいます。そんな時は快く対応して下さり、電話をもらって職員が迎えに行っています。そんなご近所づきあいのできる小西果樹園さん、夏から秋にかけての今、梨の収穫の最盛期を迎えておられます。

友和の里に到着するまでの市道沿いに見られる馬小屋と梨園の風景は、ちょっとした観光地に



きたような雰囲気です。このたび小西さんから友和の里の裏山は「おうじやま」と古くから地域の人に呼ばれていた山だったとお聞きしました。かつてはキノコがたくさんとれた山だったそうです。果樹園は開園から45～6年たっており、当初はブドウ園として先代のお父さんがはじめられたそうです。現在、7種類くらいの品種を栽培されており、取材した日は凛花という糖度の高い品種の梨が直売所で販売されていました。梨も新しい品種が次々と試験場から出ており、小西

果樹園ではスーパーでは売られていないような特に味の個性の強い品種を扱っておられるということでした。梨の魅力は、「みずみずしさ」「食感」「甘味」「酸味と糖度のバランス」などだそうです。梨の世界も深いなあとお話をききながら感じました。

こだわりの梨を小西果樹園では栽培されており、特に肥料にこだわっておられるそうです。農業研修に息子さんとお父さんがアメリカに行って学ばれたとか。友和の里でたくさん出てくる落ち葉を使い、たい肥を作っていることとお伝えしました。すると60度くらいの温度を保つことや、シートをかけて水がかからないようにしておくことなど教えていただきました。また小西果樹園では「無袋栽培」という方法で栽培しておられ、袋をかけずに直射日光を浴びさせることで糖度の高い、梨本来の味を引き出しておられるということでした。



困っている事をおききすると、今年から3羽のカラスが果樹園にやってきて悪さをします。いろんな対策をしても3日でなれてしまうとか。朝5時から有人にしてバイクなどで見回りして対応されているということでした。友和の里の裏山にいるカラスも3羽です。このカラス、遊歩道を散策していると鳴いて威嚇したり急降下してみたり確かにやんちゃガラスに間違いなし。

今後については観光に力を入れていきたいという思いをお聞きしました。「こんな山の中で子どもたちの声がきこえると良くないですか」と小西さん。梨園で梨入りピザを焼いて食べることができると素敵だなあと個人的に想像してしまいました。

地域交流支援員 日向典子

厨房より



9月の献立表

1	木	ごはん・味噌汁・ヘルシーチキン南蛮・和え物・ゼリー
2	金	ごはん・味噌汁・塩鯖・冷ややっこ・果物
3	土	
4	日	
5	月	ごはん・スープ・豚肉のパン粉焼き・サラダ・ゼリー
6	火	ごはん・味噌汁・肉じゃが・和え物・果物
7	水	冷やし中華・スープ・ナムル・牛乳
8	木	ごはん・味噌汁・煮魚・炒め物・果物
9	金	行事食
10	土	
11	日	
12	月	きのこごはん・汁物・鶏肉の胡麻照焼き・酢の物・果物
13	火	ごはん・豚汁・鮭の柚子胡椒焼き・和え物・果物
14	水	ごはん・スープ・メンチカツバーガー・サラダ・牛乳
15	木	ごはん・スープ・厚揚げの中華煮・酢の物・ゼリー
16	金	ごはん・汁物・鯖の味噌煮・和え物・果物
17	土	ハヤシライス・スープ・サラダ・ゼリー
18	日	
19	月	
20	火	ごはん・スープ・鮭のムニエル・炒め物・ゼリー
21	水	かつ丼・汁物・和え物・牛乳
22	木	ごはん・スープ・豆腐ステーキ・酢の物・果物
23	金	
24	土	
25	日	

26	月	ごはん・スープ・コロッケ・炒め物・果物
27	火	ごはん・味噌汁・牛肉と舞茸の甘辛煮・酢の物・果物
28	水	パン・ポトフ・炒め物・牛乳
29	木	ごはん・味噌汁・さわらの野菜あんかけ・和え物・ゼリー
30	金	チャーハン・スープ・餃子・和え物・果物
31	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