

陽だまり

発行所 ケアハウス大浜編集部
長崎市大浜町934番地1
電話 095-865-5865
<http://kouranosato.com/workplace/ohama>
mail: oohama50@abelia.ocn.ne.jp
令和2年10月発行



お誕生日おめでとうございます

8月



道津 彰三 様



浦田 榮子 様



岩永 輝 様



三輪 渥実 様

9月

10月



内山 ホミエ 様



西村 フミエ 様



中村 歌子 様



近藤 廣子 様

職員一言コーナー

デイサービスセンター 福陽の里



介護職員

こんにちは、デイサービスセンター福陽の里、内堀と申します。
デイサービスで働かせていただいてから、早いもので一年半になります。
最初のころはレクリエーションの企画や器械体操など初めてのことでばかりで、
右往左往しておりましたが、先輩方々のご指導やアドバイス、ご利用者の方たち
による励ましのお言葉のおかげで、頑張ってきました。
これからも皆様の期待に応え、どうしたら喜んでいただけるか考えながら、
頑張っていきたいと思っています。
どうぞ今後ともよろしく願いいたします。

次回は 厨房 土井さんです(^^) /

日中は、すがすがしい爽やかな日が続いていますが、朝・夕はめっきり涼しくなり、日増しに秋の深まりを感じる季節となりました。
長崎の秋の風物詩と言えば、「長崎くんち」ですが、今年も新型コロナウイルスの影響で早々に中止となり皆様も淋しい思いをされたのではないのでしょうか。例年であれば、「モッテコイ」の掛け声が響き渡る奉納踊りがテレビでも中継されていますが、今年も観ることができず、入居者の皆様も残念に思われたのではないかと思います。
そんな入居者の皆様におくunchi気分を味わっていただき、元気を出していただこうと、栄養士より10月7日の昼食は、「くunchi料理」の献立を立て、厨房職員の手作りで入居者様のおもてなしをいたしました。
長崎くんちのご存じの通り、諏訪神社で開催される一連の祭典のことで、正式には諏訪神社御大祭といわれ、初めて行われたのは寛永11年であり、くunchi料理も江戸時代から受け継がれる料理だそうです。現在の「長崎くんち」で提供される料理は、各家庭で客をもてなすために作られる家庭料理で、決まった形式や料理は無いそうです。今年も、入居者の皆様もこのくunchi料理で、少しでもおくunchi気分を味わうことで出来れば、嬉しく思います。
このコロナ禍の中、新しい生活様式を取り入れた感染拡大を予防する生活がもう暫くは続くと思われていますが、来年は、「モッテコイ」の掛け声が鳴り響く中、奉納踊りが見られる事を楽しみにしたいと思います。