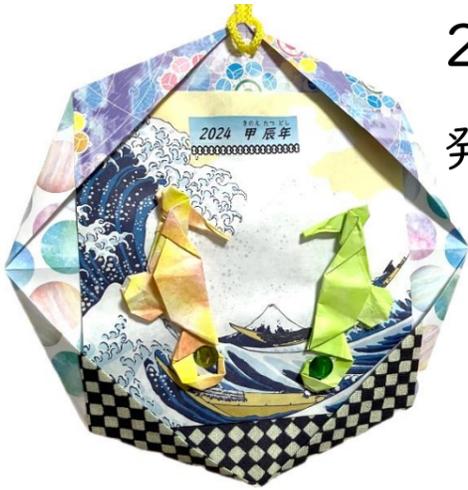


よつや苑だより めくもい

141号

2024(令和6)年1月1日(隔月刊)



発行者: 社会福祉法人 正吉福祉会
府中市立よつや苑
TEL 042-334-8133
地域包括支援センターよつや苑
TEL 042-334-8141
〒183-0035 府中市四谷3-66
FAX 042-334-8154



辰年の方に インタビュー

2024年の干支は甲辰年(きのえたつどし)。
中国の五行思想から生まれた十干1番目の甲(きのえ)は、物事の始まりを意味し、成長し勢いを増すさまを表します。また「辰」は、「振」の文字からあてはめられ、万物の動きが盛んになる様子を象徴しています。「勢い良く、活気あふれる年に」と願います。



今年は96歳。
元気な年にするぞ!

特報ホームご利用者



84歳になる今年が、
良い年であります
ように。

特報ホームご利用者



96歳を迎える今年、
皆に迷惑をかけない
ようにしたいね。
近所づきあいのこと
はひきつづき
妻に任せてね。

デイサービスご利用者

25年目の節目に

よつや苑は、1992年に創設されましたが、当時は別法人の運営でした。7年後の1999年10月から、私たち社会福祉法人正吉福祉会が運営させていただき、今年で25年を迎えます。介護保険サービスがスタートした2000年を目前にしてよつや苑の運営を引き継ぎ、四半世紀。初めは在宅介護支援センターを窓口として、四谷、住吉町、南町、日新町、西府町、分梅町、片町、美好町(三丁目)と広範囲にわたる地域の皆様の相談に応じながら、特別養護老人ホーム、デイサービス、ショートステイ、ホームヘルプ、居宅介護(ケアマネジement)、地域介護予防の事業展開をしてきました。

2009年、「地域包括支援センター」の委託を受け、担当地域を少しずつ周辺の事業所に引き継ぎながら、本格的に“地域の皆様と共に歩むよつや苑”として歩みはじめました。このよつや苑だより「めくもい」を地域の皆様にお届けしたのは2010年からです。

4人に1人が75歳以上になる2025年が来年となり、高齢者施設はその立ち位置が問われています。さまざまな課題を、地域の皆様方と一緒に考えていくのが、次の時代だと捉えています。今年も、よろしくお願いいたします。

辰の春を迎えて

府中市立よつや苑 施設長 渡邊義洋

新年明けましておめでとうございます。
日頃より、皆様の当苑事業へのご理解、ご協力心より感謝を申し上げます。

二〇二三年五月、新型コロナ感染症の5類への移行から約半年。これで事業も少し良い方向に向かうかと考えておりましたが、事業運営という点では、昨今の物価高騰も重なりコロナ禍以前の状況までには至らず厳しい状況であったというのが正直なところです。

さて、迎えた二〇二四年。一九九九年十月、府中市より府中市立よつや苑の運営委託を受けてから二十五年目。そして私自身もよつや苑に着任して十年目を迎える節目の年でもあります。昨年は「人と人との関係性が場(チーム)を作り出す」というお話をさせていただきました。これは地域との関係性とも置き換えられないのではないかと思います。府中市での十年目は「小心大胆」。この言葉は、四国のある学校の石碑にも刻まれております。改めて、地域の拠点として何ができるのか、初心に戻り、慎重かつ大胆に考え行動できたらと思っております。

本年におきましても、よつや苑のビジョンである「地域に愛され選ばれるよつや苑」、コンセプト「つながり」を大切にし、皆様の安心な暮らしをサポートできればと考えております。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



よつや苑のおすすめ料理【豚肉と大根の雑煮風】

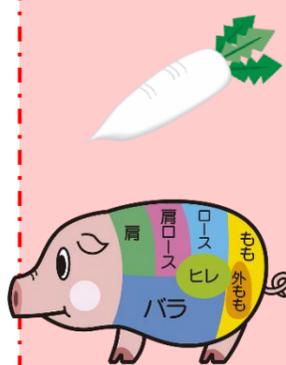


作り方

- ①人参は5mm幅に切り、花型にくり抜く(花型がない場合はいちょう切り)
- ②大根は5mm幅のいちょう切り、しいたけは軸を切り落とし、薄切りにする
- ③豚バラ肉を一口大に切る
- ③だし汁に人参・大根を入れ、中火にかける
- ④野菜に火が通ったら、豚バラ肉を入れアクを取りながら煮る
- ⑤オーブントースターで切り餅をやわらかくなるまで焼く
(パッケージ表記参照)
- ⑥④に切り餅を入れ、さっと煮たら三つ葉をのせて完成

材料(2人分)

- | | |
|--------------------|-------|
| ・切り餅 | 2個 |
| ・豚肉バラ肉 | 100g |
| ・人参 | 1/2本 |
| ・大根 | 100g |
| ・しいたけ | 2個 |
| ・出し汁
(顆粒だしなど使用) | 800ml |
| ・醤油 | 大さじ2 |
| ・みりん | 小さじ1 |
| ・酒 | 大さじ1 |



たんぱく質とビタミンB群が豊富な豚肉は、疲労回復効果があり、冬のパワー食材。大根はビタミンCを含み、免疫機能低下を抑える抗酸化作用が期待できます。寒さやウイルスなどに負けずに過ごすメニューのひとつとして、ご活用ください！