



いとうの杜新聞

令和6年5月号

介護老人保健施設 いとうの杜
 短期入所生活介護 いとうの杜
 居宅介護支援事業所 いとうの杜
 通所リハビリテーション いとうの杜
 2024年5月15日 発行 第158号

皐月(さつき) 5月

今年のゴールデンウィークはいかがお過ごしになられたでしょうか。最長で10連休された方もおられたでしょうか。

いとうの杜では連休中お天気の良い日は元気いっぱい鯉のぼりが泳ぎ回っていました。一方森の中では金太郎とクマが森の仲間たちの声援を受け、「はっけよいのこった！」金太郎さんと鯉のぼりのかわいらしい飾りもありました。



ゴールデンウィークの風物詩といえば鯉のぼり。五月晴れの青空に悠然と泳ぐ鯉のぼり。数年前までは、外を歩いたり、車や電車の窓から目にすることができました。しかし最近、そんな光景は見無くなったと思いませんか。

日本の素晴らしい伝統文化がピンチに陥っている裏事情を見てみましょう。

少子化で子供の数が減った/飾る場所がない(庭がない、禁止されている)/男児がいることが周囲に知られてしまう/子供がいるという幸福アピールになる/見栄の張りあいになる/飾らない環境で育った親が増えた/家の中で飾る家庭が多い/核家族で祖母が同居していない/毎日出したり片づけたりが面倒くさい/家計が苦しいからだそうです。いとうの杜の鯉のぼりも老朽化が激しく、あと何年泳ぐことができるか微妙ですが、出来る限り頑張ります。(鯉のぼりの気持ちを代弁)



毎年5月5日は子供の日メニューです
 ちらし寿司 お刺身 菜の花の昆布茶和え
 お吸い物
 おやつには鯉のぼりに似せた練り切りです



5月は母の日もお忘れなく

5月のレクリエーションと行事予定

通所	誕生日会 5/9 13 24	5階	パンケーキ作り 5/7
	BBQ大会 5/2		誕生日会 5/15
2階	ケーキバイキング 5/22		フレッシュジュース作り 5/23
3階	パンバイキング 5/20		
4階	こいのぼり作り		
		6階	パフェパーティー

移動美容室「クランチケア」さんがいとうの杜に来ます。
 5月2日(木)
 5月14日(火) 午後のみ営業
 5月27日(月)
 ご希望の方は各フロアスタッフまで!!

伊豆散歩 ~伊豆高原~



4月6日伊豆高原は桜が満開となり、お花見にやってきました。曇天にソメイヨシノは映えにくいですが、奇跡的に桜並木の合間に青空が見えた瞬間に出会いました。土曜日ということもあって、さくらの里の駐車場を探すのにかなりの時間を要しました。ほぼ満開で枝垂桜(しだれざくら)が存在感を放っていました。その後、大室山リフトでお椀の形の大室山の山頂に行き、周囲を散歩しました。下はわりと暖かったのですが、山頂は風が強くなり寒かったです。こんなこともあろうかと防寒対策してきたのが正解でした。

*実は大室山リフトに乗るのは初めてでした。

伊豆の散歩人

ショートステイ散歩



春の花が芽吹き始め、暖かさを感じられる季節になりました。「伊豆の散歩人」と被ってしまいましたが、4月10日にショートステイご利用者様4名とさくらの里に行ってきました。その後は備屋(びんや) 珈琲店でお茶する計画です。

前日までの天気が嘘のように晴れ、皆さん口々に「日頃の行いがいいからねー！」と(笑い)。車に乗り込むや否や会話が弾み、普段ご利用時では見られない程の活気でした。さくらの里到着。「暖かいね」「外は気持ちいいねー」「見てごらん。桜がきれいじゃー」「キャッキョ」車内と変わらぬ様子(笑)。さくらの里には45種、約4千本の桜が植えられており、それらの桜がみごとに咲き誇り、大室山の緑と桜のピンク、空の青とそして富士山の雪化粧の白とで素晴らしい色の共演でした。さくらの里を後にし備屋珈琲店へ。こちらはとても素敵な喫茶店で、店内にはアンティーク茶器が飾られ静かな雰囲気……が、私たちの入店で一気に賑やかに明るい雰囲気に一転。自分たちで選んだデザートセットを頼み、運ばれてくるまでおしゃべり全開！「おいそうだね〜」いざ実食!! 味わっていただけたのか数分で完食。(笑)

お会計時、「お騒がせいたしました」店員さんに伝えると、「賑やかでいいですね。スタッフさんが明るいから皆さん楽しそうでしたよ」とお褒めの言葉をいただきました。(照笑)そして無事帰ってきました。口々に「また頼むね」と話されていました。(樋口)



お花見弁当



4月の第一週は桜が満開であろうと予想してフロア別に提供いたしました。何とかギリで間に合い良いタイミングのお花見弁当となりました。いとうの杜インスタにもアップしてありますのでぜひご覧ください。

皆様と一緒に楽しい紙面づくりをしていきたいと思っております。
 ご意見や投稿などお待ちしております!

〒414-0002 伊東市湯川 288番地9 ホームページ
 「いとうの杜新聞」編集部まで <https://www.itou-mori.jp/>
 電話 0557-35-4165 FAX 0557-35-4101



うみちゃんです
ヨロシクね！

先住犬のるいちゃんが虹の橋を渡ってから、そろそろ2年が経ちます。16歳と6カ月での旅立ちでした。私は両親と3人暮らしますが、犬がいなくなっただけでこんなにも静かになっちゃうのね、家の中がさみしくなって今までのるいちゃん中心の生活だったんだな、と実感した2年であります。特に父親は、散歩は日課であったし、車に乗せてしょっちゅう連れ出していたし、寝るのも一緒だったり、娘のような孫のような存在であったので誰よりもさみしそうでした。そんなさみしい我が家を見かねたのか、きっとるいちゃんからのプレゼントだと勝手に私は思っていますが、先日、ご縁がありついにパピーを迎えました。るいちゃんの事を考えると新しいワンコを迎えるのをずっと迷っていた私ですが、決まる時って導かれるように必然的に物事が動いていくというか…不思議ですね。16年ぶりのパピーちゃん。名前は「うみ」といいます。一度決まった名前にダメ出しされ申請を取り下げたりとすったもんだがありました😞うちに来て早3カ月です（誕生日は11月）兎にも角にも早起きパピーです。早い時には4時半起きで、大体は5時半くらいにお目覚め。おかげで最初の1ヵ月くらいは寝不足でしたが最近では慣れました（笑）4月にはすべての予防接種が終わったので散歩デビューもしました。初めての出かけはさくらの里へ。満開の桜をバックに写真が撮れて良かったね。これからたくさんお出かけしようね。るいちゃんがくれたプレゼント、大切に育てていきます。



最近旅してない旅人一号

話しは変わりますが、

母方の祖母が100歳の誕生日を迎えました。大正13年生まれです。

先日、子供たち（軒並み70代の高齢者たちですが）が集まって誕生日会が開催されました。コロナ禍で親戚が集まる事も出来なかったので久しぶりの再会、母親もこみ上げるものがあったようです。私は残念ながら参加できなかったのが写真を見せてもらいました。私ももう何年も会っていませんがおばあちゃん不幸していますが…おばあちゃん、びっくりするほど変わってない！！年相応であるのは否めないようですが、まだまだ元気だから長生きするよって自分で言っているようです。

弟が病気がちだったので、小さい頃は祖父母と過ごすことが多く思い出もたくさんありますが、おばあちゃんはアジの干物を作る仕事をしていたので、さばく姿を一日中飽きずに見ていた記憶がわりと鮮明に残っています。そして私はおばあちゃんが作る、わかめがたっぷり入ったお味噌汁、混ぜ混ぜしてくれる納豆、甘〜い卵焼き、その場でさばいてくれるイカがこの世で一番おいしいと思っているくらい大好きで（母よ、ごめん）もう食べる事は叶わないかもしれないけど、忘れる事はない大切な思い出です。



おばあちゃん100歳おめでとう。

孫の一人

コンビニスイーツを食べよう



最近のコンビニスイーツっておいしいよね。そんな声にお応えします。3階では普段は外に出られない利用者様に美味しいスイーツをプレゼントいたします。大手コンビニ3社から皆様に喜ばれるだろうスイーツをスタッフの独断と偏見でチョイスしました。まず第一弾は、某ファミ○ー○ートの「どら焼き」です。北海道産のあずきのあんこがおいしいですよ。第二弾は某セブ○イレ○ンの「しっとりバウムクーヘン」です。フランス産の発酵バターが香ばしい一品です。そして第三弾は某ロー○ンの「プレミアムロールケーキ」です。生クリーム100%のとろけるような食感がたまりません。皆さん満足してもらえました？

3階スタッフ

レッツ・トライ みんなで手作りどら焼き



【材料】 牛乳・玉子・ホットケーキミックス・あんこ・ホイップクリーム・愛情
【レシピ】 ① ボウルに玉子、牛乳を入れてから、利用者様に混ぜて頂き、ホットケーキミックスをだまがでかないように混ぜ、ホットプレートに油をひき電源ON。
② ①のホットケーキミックスをおたまに半分入れ、小さめに焼く。片面がふつふつしてきたら裏返す。
③ きつね色になったら出来上がり。トッピングはどうぞ自由！！



4月17日（水）2階ではどら焼きをおやつ時間に焼きました。積極的にお手伝いをしてくださる利用者様が多く、皆様笑顔で「楽しいね」「久しぶりにやったよ」など仰っていました。先月はフレンチトースト、そして今回のどら焼き作りと参加型レクリエーション活動として大成功でした。今後もスタッフ一同、利用者様と一緒にできる楽しいことを考えていきたいと思ひます。

2階スタッフ

レッツ・トライ みんなで手作りパンケーキ



【材料】 冷凍パンケーキ・ホイップクリーム・ミックスフルーツ・こしあん・愛情
【レシピ】 ①温めたパンケーキの上にホイップクリームとフルーツを盛り付けます。

②お好みに応じあんこをトッピング。春を感じるパンケーキの出来上がりです。

4階では、利用者様のADLによってご自分で召し上がらない方やむせ込み易いがおられるため、ホットケーキの大きさを3種類に分けます。（1/4切り・一口サイズ・きざみ）フルーツも同様にむせ込み易い方へはジャム状につぶします。

お茶と一緒にパンケーキが目の前に。皆様うれしそうな笑顔がみられました。「わあ、すごい！おいしそう！ありがとね」利用者の皆様は楽しそうに同席の方々と会話をしながらパンケーキを召し上がっていました。久しぶりの春を感じられるひとときとなりました。

4階スタッフ クレスナ

レッツ・トライ みんなで手作りいちごロールケーキ



【材料】 ホットケーキミックス・牛乳・玉子・ホイップクリーム・いちご・満面の笑み

【レシピ】 ①ホットケーキミックス・牛乳・玉子を混ぜ合わせ、焼きます。

② ①にお値段の高いいちごを乗せ、クルクル巻きます。はい！以上。

ショートステイでは4月は2回に分けて、いちごロールケーキ作りを行いました。包丁さばきは手慣れたもんです。普段からお家で主婦やってますので…



満面の笑みの苺娘

5階 スタッフ