



けやきの木

秋の号 2020年10月 発行



地域密着型老人福祉施設けやき

南区築港元町2-31

TEL(代)263-7500

ショートステイ・小規模多機能

ご利用希望の際は

お問い合わせ下さい

連絡先:263-7500

担当:徳山利治



岡山大学教育学部介護等体験

受入報告 (in 元町集会所)



施設長 高田真也

秋冷の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。コロナも終息には至らず、感染対策を徹底し、いかに生活を維持するか(with コロナ)が叫ばれています。

そんな中、岡山大学教育学部より、介護等体験の受け入れの要請がありました。高齢者施設に、活動範囲の広い若者を入れることは、大きなリスクを伴う。ましてや家族でさえ、面会をお断りしている。何かいい手はないか思案していた所、近所の「元町集会所」をお借りすることができました。午前中は、ソーシャルワーク、リハビリ、福祉機器、介護業界における外国人雇用の実態についてなど座学を行い、午後には、ちぎり絵など高齢者施設に展示できる物の制作に取り組んで頂いています。学生からは、未来を考える機会となった、制作物に感情移入してしまうなどの感想があります。魂を込めて制作してくれるので、伝わるのでしょうか。贈呈する際、ご利用者が涙を流す場面もあります。

学生にとって、教育を担うものとしての礎になればという思い。何より集会所の使用を許可くださった築港元町町内会のみなさまに、感謝申し上げます。



けやきの様子

A decorative graphic at the bottom right featuring two orange pumpkins and a white ghost with a purple hat.

管理栄養士 足立奈美



秋のおすすめレシピ！

根菜と鮭の粕汁

～ 材料(2人分)～

鮭	1～2切れ
味噌	大匙1と1/2
酒かす	20g
さつまいも	30g
人参	30g
牛蒡	30g
しめじ	20g
葱	1/2本
豚肉	20g
ごま油	10CC
和風だし	小匙2
水	500CC



～ つくり方 ～

- ①鮭に熱湯をかけ、臭みを取っておく
- ②さつまいも・人参・牛蒡・しめじ・豚肉を食べやすい大きさに切る
- ③鍋に水・和風だしを入れ、①②の材料を入れて加熱する
- ④沸騰したら、あくを丁寧にとり、弱火で鍋のふたをして加熱する
- ⑤④に酒かす・味噌をとかし、ごま油を入れる
- ⑥再び加熱し、沸騰する前に火をきる

夏の紫外線による肌のダメージには発酵食品が良いということなので作ってみました。身体も温まり血行がよくなるので、これからの時期にはお薦めです。具沢山で食物繊維やたんぱく質も豊富にとれます。簡単に作れて、とても美味しかったです。

職員
南條 美智子

