

あやめ通信



令和6年9月「第41号」＜発行月:9月・2月＞
 ◆発行: 社会福祉法人 甲西厚生会
 軽費老人ホーム(A型)あやめの里
 ◆発行責任者: 深沢 久江

創立40周年記念式典

あやめの里の
 マスコット
 あいとゆうです



あやめの里は昭和59年5月に開所して、早くも40周年を迎えることができました。これも一重に関係各位の皆様方のご支援・ご声援の賜物と深く感謝申し上げます。昨年5月にコロナウイルス感染症も5類に移行したこともあり、細やかではありましたが、法人の役員様・「てんとう虫グループ」の和成こども園・貢川幼稚園の先生・子どもたちのご参加をいただき、久しぶりに交流もでき賑やかに祭典を開催することができました。40年を過ぎると施設も老朽化の一途ですが、軽費老人ホーム「A型」を存続していくことを今後の10年の目標にしていく所存です。どうぞ今後とも宜しくお願い申し上げます。



理事長 深沢 久江

入所者の皆さんと職員・同法人の和成こども園の園児・職員と写真撮影。3年ぶりに園児とのふれあいが出来ました。



創設者の故深沢利男・かし恵夫妻も創立40周年を見守ってくれていました。

記念作品としてペットボトルのキャップを利用しSDGsのマークを作り、玄関に飾ってあります。



法人役員の皆様



貢川幼稚園の園児の皆さん



和成こども園の園児の皆さん

午後からは4・5月誕生会を行いました。お昼にお祝い膳をいただき、誕生会では米寿のお祝いもありました。余興では鈴木つな様がベリーダンスを披露してくださいました。迫力ある踊りと素敵な衣装で魅了させられました。

4・5月誕生会



風呂の日(バラ)



毎年5月になると甲府中央ロータリークラブの皆様がバラを届けてくださいます。いただいたバラはお部屋に飾ったり、バラ風呂にして楽しませていただきました。ありがとうございました。施設全体がバラの香りに包まれて、皆様とても喜んでいました。



小旅行



令和6年6月27日(木)に北杜方面に小旅行へ行ってきました。オオムラサキセンターでは一年で一番オオムラサキがきれい羽化する時期との事で見事な雄のオオムラサキを見ることが出来ました。梅雨の時期でしたが、この日だけは素晴らしい天気!良い気分転換になりました。

コース
 あやめの里→はくしゅう道の駅→星野リゾートリゾナーレハケ岳
 →ハケ岳パーキング(昼食)→オオムラサキセンター→あやめの里



はくしゅう道の駅にて



オオムラサキセンターにて



リゾナーレハケ岳にて



6・7月誕生会

7月23日(火)に6・7月誕生会を行いました。お祝膳は翌日が「土用の丑の日」のためうなぎのちらし寿司でした♪
 余興では甲斐市を中心に活躍されている「カナリーナ」さんにオカリナ演奏をしていただきました。知っている曲を沢山演奏していただきとても楽しい時間を過ごすことができました。ありがとうございました。



6・7月誕生者



オカリナの演奏に合わせて一緒に歌えました



給食だより

5月 端午の節句 柏餅
 喫茶の日 6月18日(火)
 メニュー
 コーヒー (アイス・ホット)
 クリームソーダ・カルピス
 よもぎ団子・紫陽花ゼリー
 パニラアイス



保健だより

令和6年6月13日(木) 総合健診が行われました。健診の医師からは、「入所者の皆さんがお元気で、びっくりしました。自分の事が自分で出来るって、すばらしいです。」というお言葉をいただきました。



8月は、熱中症対策やコロナ対策など引き続き、行っています。水分補給の促しとして、入浴前後にコップ一杯飲む、食事以外で1日1500ml以上飲むように、声掛けしています。コロナ対策として、外出時のマスク着用、帰宅後の手洗い、お部屋の換気など、職員自身も注意して行っています。

花火の日

8月16日(金)に前庭にて手持ち花火を楽しみました。色とりどりのきれいな花火!! 童心に返り気分もリフレッシュ出来ました。



納涼会

8月22日(木)に納涼会が開催されました。お昼には納涼会メニュー!! 午後からは室内で屋台巡りを行いました。



納涼会メニュー
 やきそば、じゃが餅、きゅうりの浅漬け
 マスカット、赤紫蘇炭酸ジュース



お楽しみ屋台巡り
 かき氷、ポップコーン、鈴カステラ
 ミントマトすくい、射的、魚釣り



魚釣りでは上手な人は1分間で7匹♪
 ミントマトすくいはポイが破れてもチャレンジして一番多い人で28個のミントマトをすくっていました。
 暑い日が続いていますが、納涼会で厳しい暑さを少しでも忘れることが出来、皆さん満足!!



新人職員紹介



4月からあやめの里に調理員として勤めさせていただいている小菅です。山梨学院短期大学では食品衛生管理や高齢者の食事形態を学びました。学んだことを活かし安全で食べやすく、「おいしい」と思ってもらえるような食事を提供することを目標としています。1日でも早く1人前になれるよう頑張りたいです。