

空

UTSUGI
TAKATSUKI

木



高槻市介護保険事業者協議会が
発行する福祉の情報・活動季刊誌



顔を合わせれば

こんにちは

そんな

つつながりし

を持ちたい

介護川柳 第二回



ありがとう
そのひとこと
つかれとぶ



ペンネーム 黒ねこ さん

老人会

あれ・それ・これで
解かりあう!



ペンネーム おばちゃん さん

前回のお仕事フェスタで行われた授賞式の盛り上がりも記憶に新しいこの「介護川柳」、今回も「ほんわか和める」、「くすつと笑顔になれる」、そして「心が温まる」作品を多数で応募いただきました。今回も、ご応募いただいた中より、「優秀作品」と「佳作」に選ばれた作品を紹介させていただきますのでご覧ください。

佳作

あのかたと
会話が楽しみ
訪問日



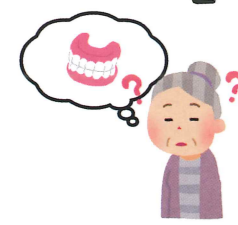
ペンネーム くまLOVE さん

ここのだけで
呼ばれてうれしい
「お姉さん」



ペンネーム ミマバアバ さん

「入れ歯ない...」
探してみれば
口の中



ペンネーム ヘルニア さん

「聞こえない」
耳元話す
「んやうね」
ペンネーム 黒ねこのお友達 さん

入居者と
家族が似すぎて
にが笑い
ペンネーム ケンジ さん

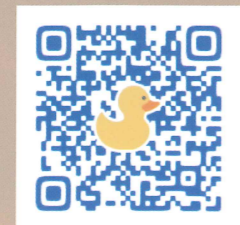
認知症
若くて美人は
わかります
ペンネーム いろは(彩葉) さん

訪問が
終わって挨拶
「これしてや」
ペンネーム なみへい さん

「ごはんまだ?」
その日寝るまで
「ごはんまだ?」
ペンネーム なみへい さん

高槻市介護保険事業者協議会
ホームページにアクセスして
みてください!!

協議会には入ったけど具体的にどんな活動
をしているのかわからない...
部会など参加してみたいけどどんなものか
あるか知りたいという方は↓のQRコード
からHPにアクセスしてみてください。



へのお問い合わせは
072-685-8306

高槻市介護保険事業者協議会
事務局まで
社会福祉法人高槻市社会福祉事業団
在宅サービス課内

編集後記

創刊号で編集後記を書かせていただき、
今回3回目の順番がきました。当初5
人だった編集部員も今は7人です。
何故か?男性部員の方が女子力も高く、
この紙面のデザインや写真も全て男性
部員のセンスです(^^)女性部員は、
美味しいものを食べて呑むのが大得意
なので、食欲の秋は本領発揮です。
今季号は、3分クッキングで調理した
後に試食会でしたので、美味しいもの
を食べながらビールが恋しくなりました(*^^*)
小林里佳

空木'sキッチン



今回は調理実習場所として



前回取材させていただいた安満遺跡公園ポーネルンドセンター内の調理室にて行いました!

新企画「空木'sキッチン」

今回は、普段介護のおしごとで奮闘されているスタッフの皆様が、介護現場やご家庭で作った「ほっぺがおちる」自信作を紹介する新企画、高槻市介護保険事業者協議会員の皆様にレシピを募ったところ、多数のご応募をいただきました。今回紹介させていただくレシピは、その中でも「3分以内に作れそうなもの」をピックアップし、我々空木編集部+αで実際に調理をさせていただきました。その「手軽さ」はもちろん、「見た目」、「おいしさ」を何と協議会会長と副会長にも加わっていただき審査させていただきました。今回は編集部員の独断と偏見ではなく、「キッチン」だけにキッチンと審査しました。普段の食卓のプラスワンとして、仕事で疲れて帰ってもお手軽に作れるものとして、そしてお酒のおつまみとして、どんな場面でも美味しく食べられるお手軽料理ばかりです。是非お試しください。



きゅうりとささみのバンバンジー風

たった3分でできたとは思えない味わい料理◎



みやの楽々園 江見郁代 様 考案

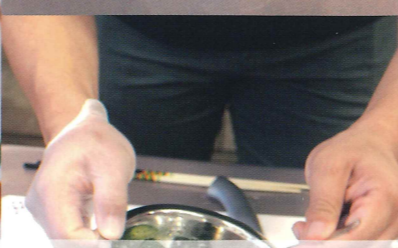
材料 (一人前)
 きゅうり 1本
 ささみ 2本
 ◎マヨネーズ 適量
 ◎しょうゆ 適量
 ◎一味とうがらし 適量

作り方
 ①ささみにラップを掛けてレンジで2分
 ②きゅうりはななめ薄切りにして細かく切る。
 ③◎をあわせて、①②を混ぜて出来上がり。



特別な食材や調味料は不要「切って」「混ぜて」「和える」だけのお手軽料理

きゅうりの簡単ナムル



社会福祉法人高槻市社会福祉事業団 ホームヘルプサービス 西川陽子 様 考案

材料 (一人前)
 きゅうり 1本
 ◎ごま油 大さじ1
 ◎鶏ガラスープの素 小さじ1.5
 ◎ポン酢 適量
 ◎しょう油 適量
 白ごま 小さじ1

作り方
 ①きゅうりを好みの大きさに切る
 ②◎を混ぜ合わせ①と和える
 ③◎に白ごまを掛けて出来上がり

高槻まごころ 萱田妙子 様 考案



材料 (一人前)
 かぼちゃ 中1/6
 ベーコン 3枚

作り方
 ①かぼちゃは1cmの厚さにベーコンは3cmの長さに切る。
 ②①を交互にはさんでいきお皿に並べ、ラップを掛けてレンジで3分で出来上がり。

考案者コメント
 味付けナシ。ベーコンの塩味だけで十分美味しくいただけますヨ!



ほんの一手間で彩り豊かで美味しい「レンジン♪」料理

かぼちゃとベーコンの千にするだけ