

四季の風

2016
春号
Vol.44

バスハイク



今年のバスハイクは佐賀県唐津市の名護屋城跡に出掛けました。名護屋城跡の歴史を知らない人も多く、豊臣秀吉が朝鮮出兵を目的に築き、そのために国内の大名がこの城の周りに集まった等、ガイドさんの説明を皆さん興味深げに聞いておられました。城跡の高台からの眺めはその時代を偲ぶことが出来、皆さん大変満足されている様でした。

その後は国民宿舎で海の幸に舌鼓を打ち、少しバスで移動して岬を散策。希望する利用者で海中展望塔に海中を見に行きました。

天候に大変恵まれた、良いバスハイクとなりました。

施設長挨拶

皆様、日頃より当園の運営にご協力を賜り誠にありがとうございます。4月より施設長になりました塚原と申します。実は私、2年ぶりに人事異動により、再び仁風園の施設長になった経過があります。2年という期間は短いようで長く、当園の環境も随分と変化しているように感じます。これから職員一丸となり、園の入所者の方々により良い支援を提供していきたいと思っておりますので何卒よろしくお願い致します。



花見

年々、少しずつ桜の時期が早まっている為、今年は3月に実施することになりました！！

毎年当たり前の様に咲いてくれる園内の桜を、もっとゆっくり愛でよう！と、今年は例年と趣向を変えて、園庭での昼食と伝言ゲームを企画しました。晴天に恵まれ、園の桜も見頃を迎え、ちょうど満開でした。

例年通り、花より団子にMI・NA・MU・CHU♪ 楽しい時間を過ごした後は、希望者を募り温泉にも行ってきました。利用者の皆さんにとって充実した1日となったようでした。



福岡県救護施設親善ソフトボール大会

4月26日に北九州市小倉南区で開催された、「福岡県救護施設親善ソフトボール大会」に参加しました。晴天の下で、他の救護施設の皆さんと交流を深めながら、楽しくプレーすることができました！

選手の皆さんは楽しみながら一生懸命プレーし、応援団の皆さんも大きな声で選手を応援していました。

結果は惜しくも4位となりました！（4チーム中ですが・・・）選手の表情は満足気で、早くも「来年に向けて練習を頑張ろう！」という声も聞かれ、とても有意義な大会参加となったようです。



就労継続支援 A 型事業所

kimika ^{きみか} (仁花)

のご紹介

この春から、社会福祉法人仁風会で新たに、障害者総合支援法のサービスの一つである「就労継続支援 A 型事業所」を開設致しました。今回はその事業所について、紹介させていただきます。就労継続支援 A 型事業とは、65歳未満の障害者の方を対象とした日中活動系サービスです。一般就労にすぐに就くことが困難な障害者の方に、生産活動やその他活動の機会、就労に必要な知識及び能力向上のための必要な訓練や支援等の提供を行います。大きな特徴の一つとして、利用者の方には事業所と雇用契約を結びます。利用者の方は雇用契約に基づき、働きながら支援を受ける事になります。

仁風会の A 型事業所の概要は以下の通りです。

事業所名：指定就労継続支援 A 型事業所 kimika
所在地：福岡県大野城市乙金東二丁目17番10号（J-NETビル 1F）
定員：15名
事業範囲：大野城市、春日市、福岡市博多区、福岡市南区、粕屋郡宇美町
事業内容：①リラクゼーションサロン
②乙金病院内売店
③洗車、施設清掃
利用者の方が行う業務：①リラクゼーションの施術、店舗での接客
②院内売店での販売
③社用車の洗車、施設の清掃
連絡先：092-580-8001（担当者）鹿毛 智文



事業所名の読みは「キミカ」、漢字では仁風会の仁と花で「仁花」と書きます。地域社会の中で、利用者の皆様一人一人が活躍できることを願いこの名前を付けました。まだできたばかりの事業所ですが、利用者のみなさんと一緒に盛り立てていければと思っています。



人参を食べよう



人参に多く含まれているβカロテンは活性酸素を消去する強い抗酸化作用があります。老化やがん、動脈硬化など様々な生活習慣病を予防する効果があります。また、目の機能、皮膚や粘膜の健康を保つために重要な働きもします。カリウム、カルシウムも豊富で、ビタミンCも含まれている栄養たっぷりの野菜です。

◇上手な食べ方◇

βカロテンは人参の皮の下に最も多く含まれています。調理前は洗う程度で、できるだけ皮は剥かないで使用しましょう。また、脂溶性なので油脂と一緒に摂ることで吸収が高まります。油で炒めものにするか、ドレッシングで和えたり、ゴマやアーモンドなどをまぶしたりすることで効率よく摂取しましょう。葉にもビタミンCやカルシウムが豊富です。葉つきのものであれば、捨てずに食べましょう。

おすすめレシピ

にんじんのフレッツェル



材料(4人分)

- 人参 70g(1/2本)
- 薄力粉 100g
- 粉チーズ 15g(大さじ2と1/2)
- サラダ油 18g(大さじ1と1/2)
- 黒ゴマ 9g(大さじ1)
- 塩 2g(小さじ1/3)

作り方

- ① 人参は洗って皮付きのまますりおろす。
- ② 材料をすべて袋に入れ混ぜ合わせる。
- ③ ②をめん棒で薄くのばし5mm幅に切る。
- ④ 200度のオーブンで10~15分カリッとぎつね色になるまで焼く。

栄養成分(1人分)

エネルギー	171 kcal	炭水化物	21.1 g
たんぱく質	4.2 g	食塩相当量	0.6 g
脂質	7.5 g	食物繊維	1.4 g



仁風園 栄養課

編集後記

4月16日に熊本で発生した、震度7の地震で被災された方々には謹んでお見舞い申し上げます。福岡の隣県である熊本と大分で甚大な被害があり、大変心を痛めております。当施設のある福岡県大野城市では震度4の地震を観測しましたが、幸い大きな被害はありませんでした。

仁風園でも救援物資を届けたり、被害の大きい熊本の救護施設のご利用者の受け入れ態勢を整えたりと、微力ではありますが出来る範囲で支援をさせて頂きました。被災地の一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

『四季の風』編集委員一同



社会福祉法人

仁風会
救護施設 仁風園

〒816-0901 福岡県大野城市乙金東2丁目26-5
TEL 092-503-2004 FAX 092-503-2766
<http://www.otogane.or.jp/jinpu/index.html>