

# あうんだより

デイサービスセンターあうん広報 / 令和6年4月

相談員 杉澤 琴美

新年度が始まりましたね。寒さも落ち着き、うらかな季節となりました。今号では、日に日に暖かくなり心浮き立つ4月の様子をご紹介します。

## あうんひなまつり



3月3日は桃の節句。今年は縁あって可愛いおひなさまを頂いていて、節分の鬼が去ったところからテレビ前に飾り、皆さんの目を楽しませてくれました。

あうんでは4日にお節句のお祝いをいたしました。昼食はいつも以上に張り切って、ちらし寿司にアサリのお吸い物、茶碗蒸し。白酒の代わりに添えられたのは甘酒です。意識せずに飲む甘酒は、あまりの甘さに驚いてしまうもの。食事前にご紹介していましたが、食事中にはあちこちから、「甘い！甘い！」の声が上がっていました。

ちらし寿司は見た目の華やかさも、見たとたん「ご馳走だね！」と喜んでいただけます。お節句なのでご自宅でも召し上がっているかもしれませんが、ここでもあえて定番で提供しています。

利用者さんたちにとってのひなまつりは、子育てをしていた思い出の中にあり、娘さんが巣立った現在は縁遠くなりがちです。それでもお節句にちなんだお料理をみんなで囲んで、娘さんのために頑張っていた思い出を話すうち、遠い記憶がごく身近なものに実像を結ぶように感じられます。懐かしく大切なその瞬間にはもう戻れなくても、記憶が利用者さん一人ひとりを形作っているのですよね。

さて、しっとりとお食事を楽しんでいただいた後には趣向を180°C変えまして、『インスタ映えひなまつり』！！去年に引き続き顔はめパネルが登場です。そして今回また新たに登場したゲストは、肌の白さが際立つおひなさま…いえ、お内裏さまかな？とっても優しい皆さん、登場の時こそ驚いていましたが、似合う似合うと褒めちぎってくださって、バッチリ笑顔で写真に納まってくれました。

白塗りまでしたからには、顔に見合った衣装も欲しいところ。来年のひなまつりには更にバージョンアップして、マツケンサンバのような衣装で現れるかも！？



## ぼたもちづくり



3月21日、春のお彼岸に合わせてぼたもちづくりをしました。噛みやすさ・飲み込みやすさを重視して、もち米とうるち米を半々に炊き、利用者さんが半ごろしにして小さく丸め、あんこで包みます。並べ方にも性格が現れて、早さ重視の方、几帳面な方が良くわかります。調理の様子を眺めて楽しんでいる方は「監督」と名付けられます。作ったぼたもちはお煎茶とともに楽しみました。できたてを皆さん一緒にいただけるのは格別。彼岸嵐にも負けずに、今年の春を迎えられましたね！

## 日々の食卓より



あうんの食事は毎日手作り。季節ごとの旬の食材を使用し、目の前で調理した出来たてを提供しています。調理や盛り付け、後片付けには利用者さんに参加していただきます。この日も全工程で大活躍していただきました。栄養や彩りはもちろんのこと、食べやすさも重視しています。こんなものが食べたい！と言っただけならスタッフが張り切ってご用意します。ぜひリクエストしてください！



鶏のササミピカタ、茄子と小松菜の煮浸し、長芋の酢の物

## こぼれ話

ある利用者さんに「ここは何をすところ？」と問われました。これに対して答えをくれたのは、別の利用者さんでした。「ここは何でも出来るところ！」

見事に私たちの目指すことを表現してくれました！！  
“皆さんのしたい!!”を、“輝く瞬間”を、提供・共有できるよう努めています。

私たちも至らぬところばかり、試行錯誤の日々ではありますが、新年度、更に飛躍するあうんを作っていきたいと考えております。共に歩んでいただけますよう、よろしく願いいたします。