

2011.4.10 第30号

# くにくさだより

編集・発行：安芸区阿戸町418-1 あと会広報事業部  
TEL (082) 856-0222  
http://www.kunikusa.or.jp/

題字 升味 美佐子様

※含浸とは、酵素の力を  
使って食材の形を崩さず  
に硬さを調節する技術で  
す。見た目はそのまま、  
口の中で舌でつぶせて、  
飲み込みやすい食事です。

あと会では、二〇〇一年より真空低温調理法や、二〇〇七年より凍結含浸食などの取り組みをしています。  
二〇一〇年十月から京都の料亭で十年間修業した秋山料理長が入社し、施設でも料亭の味が楽しめるようになりました。  
行事や誕生日会などのイベントでは秋山料理長の料理に舌づつみをうち、ご利用者やご家族に喜んでいただいています。  
また、凍結含浸食ではブロッコリー、いんげんなどの緑色の野菜の含浸に成功し、盛りつけ時の色あいがよくなりました。  
また、在宅の方にも凍結含浸食を食べていただくべく、ネット販売に向けて準備を進めております。あと会の取り組みが皆様のお役に立てばと思っております。

## 食の改革 凍結含浸食進歩状況

栄養課

### 凍結含浸食(極きざみ食)



- まつたけご飯
- 天ぷら (エビ、キス、さつまいも、かぼちゃ)
- 煮メ (里芋、苟、絹さや、ごぼう、鶏のつみれ)
- りんごのコンポート

### 普通食



秋山料理長による誕生日会の食事

これからして  
みたいこと  
行事やイベントでの料理を  
今以上に楽しんでもらえる  
料理にしたいです。

得意な料理  
和食全般が得意です。揚  
げ物、焼き物、炊き物など  
何でもできます。

あと会の印象  
職員が一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

経歴  
一九八二年岡山県生まれ。  
高等学校調理科卒業後、十  
八才で京都「菊乃井」本店  
に入社。同、東京店や京都  
「未存」などで十年間の修  
行を積みました。

秋山料理長に  
聞きました

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。

職員の一生懸命働いている  
のが印象的です。これほど  
確立された真空低温調理法  
をされている施設を見たこ  
とがなかったのが驚きと  
もに感動しました。



### 寒仕込み味噌造り

昨年に続いて2月18日  
に「寒仕込み味噌」の  
作り方を学びました。味  
噌の材料は、秋田県産  
の「大豆」と「米」、水  
手製の「大豆」と「米」、  
塩は東京都大島町の「海  
の精」を使用しました。  
味噌づくりに、力仕事  
の、太光寺の副住職と  
お手伝いをしていただき  
ました。大豆は真空低温  
調理機で柔らかく煮つけ  
ました。白味噌は二日  
かかると、赤味噌は三  
日かかると言われてい  
ました。味噌は、味噌  
の味もあまじいと言  
われていました。初め  
は味噌が、味噌の味  
もあまじいと言われて  
いました。味噌の味も  
あまじいと言われてい  
ました。味噌の味もあ  
まじいと言われていま  
す。



## 初詣

二〇一一年の新年を迎えてご利用者と職員と一緒に初詣に広島市内の護国神社にお参りました。お正月も落ちついた五日の日に行って来ましたが他に参拝する人もたくさんおられてとても賑わっていました。破魔矢を持って神社のまわりを歩いている人もたくさん見かけました。一年の始まりにお参りするのには、毎年変わりはないのでしよう。

今年も一年間ご利用者、職員ともに元気に明るく過ごせるように願って参りました。



## 餅つき

昨年の餅つきは、例年通り二十七日に行いました。みぞれ混じりの冷たい雨の中、ご利用者のパワーをもらいながら、職員も頑張りました。  
「よいしょ」「よいしょ」のかけ声が響き、またたく間につき上り、皆で丸めました。できたてのお餅は、その日の昼食で、きなこと、あんこ、大根おろしをつけて、おいしくいただきました。皆さまが健康で過ごしていただき、すよう願います。

## 広島市家族介護者教室

高齢者を介護しているご家族等が、介護に関する知識や技術、介護者の健康管理について学ぶための場として、広島市が特別養護老人ホームに委託している事業です。  
安芸区内の公民館や事業所において年に11回の教室と交流会として日帰りのリフレッシュ旅行を企画しています。



### 目指せ頂上

デイサービスセンターくにくさでは、ご利用者の方と足踏みをして「もしもしかめよ」の歌を唄いながら行っております。転倒予防にもなります。利用者の方にも楽しんで頂いております。目指すは、富士山の頂上です。御来光をご利用の皆様と、仰げますよ!!!



「高齢者にやさしい食事」



「認知症への理解とがんばらない介護」

## 五月 端午の節句

### 胃 お花見

行事予定  
毎月、コンサートや誕生日会を行っています。また地域の方を対象に「輪はぬ会」を開催しています。

## 編集後記

4月になりました。この春あと会グループには二十三人の新しい職員を迎えることになりました。目下のところ新人職員達は新人研修に取り組み中です。今年より新人研修の中に行者山太光寺さんでの研修も新たに加わり、大きく羽ばたいてほしいと願っております。また皆さまへ新人職員を紹介していこうと思っております。