

# おぐら山荘便り

2017年9月1日(金)発行

## みんなで楽しく♪ そうめん流しをしました



おぐら山荘では、季節を楽しむイベントを企画してご利用者の皆様と一緒に楽しんでいます。今号は恒例のそうめん流し、季節感あふれる壁飾り、レクリエーションやおやつ作りなどの話題をご紹介します。

毎年恒例となりました『そうめん流し』を行いました。今年は、天候の変化が激しく大雨の日もあれば、最高気温を記

録するような暑い日もあり、気温の変化に対応できず、体調を崩しやすい夏となっています。こんな時には食欲がなくなる人も多くなりますが、そんな時こそツルツと食べられるそうめんはとてもありがたいですね。  
2本の竹を準備し、それぞれの両脇にご利用者がそうめんを取りやすい

ように座っていたいただきます。準備ができたなら、麵つゆの入ったお椀とお箸を持って、いよいよ楽しいそうめん流しのスタートです！

スタッフがひとすくい分のそうめんを、ご利用者の様子をみながら間隔をあけて流していきます。それを待つてましたと、ご利用者が箸でせき止め、お椀に移して食べます。『速くてうまく掴めんわ』『どんどん流して』など、いつもと違った形で食べるそうめんは楽しさもあって、いつも少食なご利用者様もたくさん食べていたようです。そうめんの大好きなご利用者様は他の方が食べ終わられていても、流れてくるそうめんと格闘されていました。  
その他、準備していたおにぎりやお吸い物など食べられ、夏ならではの食事に満足して頂けたようでした。



▲流れてくるそうめんを囲んで、賑やかに♪



▲楽しくて、いつもよりたくさん食べちゃう！

## フルーツのケーキでお祝い！ 7月のお誕生会♪

おぐら山荘では、その月にお誕生日を迎えるご利用者様を囲んで、お誕生会を開いています。

7月にも、お誕生日会を行いました。いつものように、みんなで誕生日ケーキを制作します。今回は、ミニドーナツに生クリームをかけて、刻んだフルーツをトッピングしたケーキです。

何度か作っているので、ご利用者様も手慣れた様子で、ドーナツを切ったり、フルーツを切ったりと作業をされています。ケーキが完成したら、お誕生日会の準備をして、主役を迎えます。



▲美味しそうなケーキができました！



▲ピンクのカツラが大ウケ！

今回の主役のご利用者様は、日ごろから陽気でもかぶってみまますかと提案すると、快く承諾され、ピンクのカツラを被つての登場。花道を手を振りながら歩いていきます。

スタッフから、お誕生日の紹介をされ、手作りのお誕生日カードをお渡しすると、『生きてよかった』と、とても喜ばれていました。





▲ひとつひとつ手でちぎって貼り込みました。



▲優雅に泳ぐ金魚たち

## 夏の思い出、しみじみと… 今月の壁飾り出来ました

今月の壁飾りは、夏を連想するものをテーマに制作しました。暑い夏を涼やかに感じさせてくれる金魚。そして夏を代表する

花々、アサガオとヒマワリです。まず金魚を泳がせるための池を、四角に切った水色や青の色紙で形作っていきまます。その上に、カラフルな色紙で折った大きさの異なる金魚を貼っていきまます。それだけでは、寂しいので池の周りにアサガオの折紙を置いて賑やかに飾りつけます。ふたつの大きさや形の違う池に泳ぐ金魚の壁飾りができました。



▲折れ線をつけて立体的に仕上げました！

この金魚の折り方は、途中でまで兜の折り方のため『昔こんなをよう折りよったなあ』と昔話も聞けました。切り込みを入れて折り返したり作業が少し難しいようでした。ヒマワリは、厚紙をヒマワリの形に切り取り、黄色や茶色の色紙を千切って貼りこんでいきます。茎や葉っぱなどや空の飾りつけはスタンプが行いました。あまりたくさんヒマワリを作ることができずに隙間があいてしまいましたが、それでも夏らしい壁飾りができたと幸いです。

**おぐら山荘**  
TEL 0977-85-8307  
〒874-0840  
大分県別府市大字鶴見1561番の2  
URL <http://ogura.link/>




現在、来月の壁飾りのコスモスを制作中です。楽しみにしてくださいね。



## 涼しげスイーツ召し上がれ♪ かき氷を作りました

毎日暑い日が続いています。夏のおやつ定番といえば、冷たいかき氷がありますね。いつも同じシロップ掛けでは飽きてしまうので、今回は少し変わったシロップやトッピングを用意



▲家庭用のかき氷機、3台がフル回転！！



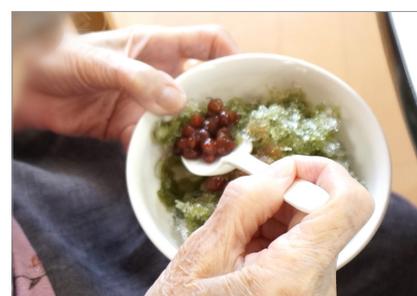
▲たくさんのトッピングをご用意しましたよ〜♪

してみました。定番の抹茶や、メロンシロップのほかに、カフェモカやミルクティー、サイダー、トッピングにマッシュマロやミックスカラーズプレー（アイスクリームや

ケーキのトッピングにも使う小さいチョコ）も準備しました。今回は氷アイスのソーダ味も準備して、砕いた氷と一緒に混ぜて食べていただけるようにしました。さっそく、おやつ作りの開始です。家庭用のかき氷機3台で、氷が溶けないうちにどんどん砕いていきます。途中、うまく回らなかつたり、蓋が閉まらなかつたりとアクシデントがあるなか、どんどんかき氷を作っていきます。ある程度氷を砕いたら、お皿に

盛って好きなシロップをかけたたり、トッピングをして食べていきます。やっぱり大人気は、抹茶あずきで、次いで、メロンシロップと定番のものでしたが、冒険してミルクティーシロップをかけて食べていた方は、『味が少し薄い』とたくさんシロップをかけていました。『口の中が冷たい』とゆっくり食べていた方は、氷が解けて固まってしまい、スプーンですくって食べるのに苦労していたようでした。トッピングのマッシュマロは、

『思ったより、水とあっておいしい』と評判でした。まだまだ、残暑が厳しく暑い日があるので、新しいトッピングなどを準備してかき氷のおやつを楽しみたいですね。



▲一番人気の抹茶あずき。美味しそうです！