きらく日和 ～夏～

とんぼだより

第 40 号
平成22年
9月14日発行

～おみこし作り～

ただいま、制作中でーす！

そしてそして・・・

じゃ～ん!！出来ましたぁ～
きらく流おみこしの完成!！

「祭りだ、祭りだ、
わっしょい、わっしょい!！」
そんな声が聞こえてきそう

今年の夏は、とにかく暑い!!
熱中症の被害も多い中、きらく会の利用者の方は、大きく体調を崩されることもなく、元気に来所して下さってます。
この夏、きらく会もパワー全開、暑い夏となりました！

～午後のひととき～

高校野球決勝戦を鑑賞。皆ＴＶにくぎづけ!！
球児の熱い戦いに、感動して涙がほろりとしちゃいました。

～夏のすごろく～

夏らしいすごろくが出来ました♪
すいかの“目”がかわいいでしょ？

～お誕生日おめでとうございます～

7月

←美空ひばりの大合唱に、主役利用者さんの七変化?!色んな衣装を装い、歌って踊ってのオンステージ。盛り上がったね♪

→夏祭り開催!！誕生月のスタッフと一緒に“ハイ、ポーズ♪”
締めは賑やかに盆踊りを踊りました。

8月

《 家族会通信 》

9月4日(土)ラポール枚方で開催された家族会、結成されてから6年目になります。「気がつけば、私達も年をとりましたね～。介護も大変ですが、皆さんとお話できることが、励みになっています」と、互いに頷かれたり「最近は、少人数のデイサービスで、泊まりの出来る所が増えているらしく、きらく会でも、泊りがあるとどんなに安心か！」「何か出来ることがあれば、手伝いますよ」とのお話もありました。そのお気持ちに応えて『任せてください！直ぐにでも…』と言いたいのですが、広さや、場所の確保、資金面等々課題があります。でも、何とか実現できるよう、一つ一つ前向きに考え、努力していきたいと思います。これからも、皆様の率直な想いをお聞かせ下さい。

次回の家族会は十一月二〇日(土)午後1時半～3時半迄

気軽にパパッと作れる、簡単レシピ

人参とりんごのしりしり風

「しりしり」とは？
沖縄料理で使うおろし器です。「なます」のような、おろし具合になります。なければ、おろし金でもフードプロセッサーでもOKですよ♪

【材　料】
人参…100ムグラ(小一本程)
りんご…1／2個
しょうが…小さじ1
レモン…小さじ1
塩…味を調える程度

【作り方】
① 人参、りんご、生姜を皮付きのまま、すりおろす。
② ①にレモンを絞りいれる。
③ 最後に塩で味を調え完成♪

＊レモン・生姜の量はお好みで…

冷え切った胃腸に
優しい一品です。

スタッフの リレー便

我が家の老犬

今年、16才になるパグがいます。人間だと90才以上にはなるんでしょうか？
老いは、人間にも犬にも同じようにやってくるものですね。
耳が聞こえなくなり、目も見えず、嗅覚と食欲を頼りに毎日頑張ってくれています。
毎日、おもらしやえさをひっくり返したり、夜も昼もわからなくなったりと大変手がかかります。
帰宅すると、尻尾をふって寄ってくることもなくなりました。
なので、まずはお腹を見て、呼吸しているのを確かめ、ほっとする毎日です。
今は、ただいびきをかいて寝ている姿に癒されながら、一日一日少しでも長く生きていてくれることをプレゼントしてもらっていると感じながら、精一杯可愛がってやろうと思います。

南　光

＝編 集 後 記＝

暦の上では秋だというのに、なんて厳しい今年の残暑！
休日は何も手につかずで、ひたすらエアコンの下で伸びています…
とにかく、一にも二にも水分補給！乗り切りましょう！

田の稲穂は頭が垂れ、秋は近づきつつあるようです。

（中）

特定非営利活動法人きらく会
気軽に集えるミニデイサービス
きらく会
枚方市長尾北町２丁目1775-5
電話/FAX　072(836)6006
http://www.kirakukai.com