

まごころ

2011年6月号

特定非営利活動法人 まごころサービスあい愛
629-1133 京都府船井郡京丹波町角下大田43-2
TEL 0771-84-9333 FAX 0771-84-9150

第5号
広報委員会
発行責任者
越川剛績

復旧・復興に向けて

前号の広報で、東日本大震災で被災された方々の復興を願い、募金を募りましたところ、沢山の利用者の皆さんに心からのご協力を頂き、約一カ月で、八万三千四百五十円が集まりました。募金は、四月末に日本財団に送金致しました。皆さんご協力下さり、本当にありがとうございます。集まりました募金の一部は、ボランティア活動に使わせて頂きました。重ねまして、お礼申し上げます。ご協力ありがとうございました。

ボランティアには、あい愛の理事の越川貞雄が、四月の上旬から一週間、被災地で個人的に活動しました。

四月四日にあい愛を出発し、十六時間かけて青森に入り、徐々に南下し、岩手・宮城・福島第一原発まで行きました。途中、道路をふさいでいる放置車や大樹の移動、側溝の土砂や家屋のがれきの撤去作業を行いました。又、和知の方々からお預かりしたお米や野菜ジュース、ポリタンクを必要とされている方にお渡し、大変喜んで頂きました。

これから二十年、三十年後のこの地はどうなるのだろうか。以前の状態にまで復旧し、さらに復興するためには今後、みんなで支え合っていかなければいけないと思えました。

まごころサービスあい愛 理事 越川貞雄



宮城県石巻市杜鹿半島

平成23年6月7日(火) 京都新聞に掲載されました。

真心配食 笑顔届ける

高齢者の暮らしを支える京丹波町のNPO法人「まごころサービスあい愛」が、好評の配食サービス「真心配食」を展開している。旬の野菜を選び、栄養のバランスや味を考慮し、年間1万食以上を配達するようになった。真心の愛を注ぎ、地域貢献の輪を広げている。

配食を行う範囲は、京丹波町の和知地区、スパーやコレレがサービスを始め、大規模な施設にも利用可能。料金も特別で、民間では1食400円、NPOの活動に支えられている。毎食は500円。

高齢者の食卓彩る 利用増え年間1万食超

2600食だったが、高齢化に伴って利用「おいし」と喜ぶ。が、増え続け、10年が過ぎた。介護施設でも利用可能。栄養のバランスがとれた。和知地区に在住の高齢者、介護施設、大規模な施設にも利用可能。料金も特別で、民間では1食400円、NPOの活動に支えられている。毎食は500円。

お米や野菜ジュース、ポリタンクを必要とされている方にお渡し、大変喜んで頂きました。

配食サービス

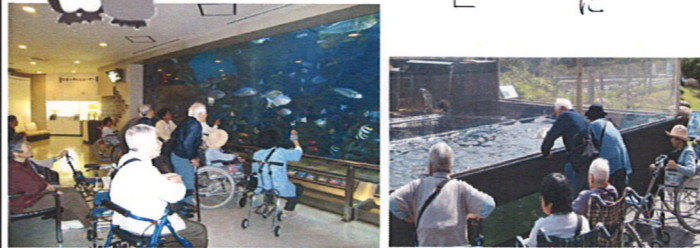


平成二十三年年度総会

平成二十三年五月二十五日、あい愛デイルームで第十一回目の通常総会が行われました。例年は正会員・活動会員全員で行っていましたが、前年度より正会員のみでの総会です。理事長の挨拶に始まり、前年度の事業報告、決算報告、次ぎに今年度の事業計画を示し、すべての議案が承認されました。今年度の事業をより良いものにしたいです。

おでかけ デイサービス

あい愛のデイサービスでは、宮津の魚つ知館(水族館)へ行きました。久しぶりのお出かけで長時間車での移動にお疲れでしたが、普段見ることのない海の生き物にとっても驚き、「大きなタコ、食べたい。美味しそう。」と嬉しそうでした。数多く泳いでいる魚の中で特に歓声があがったのが、「クエー」の前でした。高級食材としても有名ですが、体長は大きいものだと二メートル弱にもなるそうで、その大きさに皆さんは口々に、「大きい！」と、とてもびっくりされていました。



☆皆さんの感想☆
坂が長くて上がれるか心配でした。お手洗いはもう少し近いほうが良い。きれいに咲いた桜の下で、みんなで食べたお弁当も美味しかったです。帰りにはとれとれセンターへ行き、お土産も買えたと楽しかった。アイスが美味しかったです。



ゆうゆうミニデイサービスでは、四月の第三週目に西舞鶴の勾崎公園にお花見に出かけました。この公園は、舞鶴湾に突き出た高台に位置し、眼下に海を見渡すことが出来ます。お花見に行った日は快晴で、空と海の青さと桜の色のコントラストがとてもきれいでした。

ゆうゆうの家 教室紹介

ゆうゆうの家では四月から新たに様々な教室を始めました。最近よく見かけるこけ玉の教室もあります。可愛い花々や草木を選び土をつけて、苔でつつみ糸でまきます。

今回のこけ玉教室は、六月二十二日です。興味のある方はあい愛までご連絡下さい。童心にかえり、にぎやかに楽しく土遊びをして頂けますよ。この教室は、アート教室もあります。この教室は、絵が上手下手関係なく、頭の中で想像したことを表現していきます。そのことにより、普段は使っていない部分の脳を働かせることができ、認知症の予防などにつながります。自分自身の感性で描いていきます。絵を描くことに苦手意識のある方でも、「楽しい！」と、笑顔で作品作りに取り組んでおられます。



今月のレシピコーナー 「白菜の梅和え」

☆ 材料 ☆
白菜(キャベツ)
かつお梅
(なければ梅干しとおかか)
しょうゆ・みりん

☆ 作り方 ☆
かつお梅は種を取り刻んで、みりんと醤油を合わせておきます。白菜をゆでて、よく水気を絞ります。合わせだれと白菜をざっくり和えて出来上がり！
キャベツでも美味しく出来ますよ。

編集後記 あい美のひとこと

5月26日(木)梅雨入り、去年より2週間ほど早いそうです。なんと5月に台風が・・・! 風が強くて傘がひっくり返って、あい美はびしょびしょになってしまいました。それはさておき、蒸し暑くなってきた今日この頃。さっぱりとした「白菜の梅和え」を食べて、食欲を増進し、暑さに負けない体を作りましょう!

