

# ヴィラ城陽だより

個人情報保護法に基づき、本誌に掲載しております写真等につきましては、入居者等に掲載についての了解を得ております。

発行所：社会福祉法人京都悠仁福祉会 軽費老人ホーム ヴィラ城陽 城陽市市辺笹原1番5 電話0774(55)1875  
URL [http://www.takedahp.or.jp/group/welfare/villa\\_j/](http://www.takedahp.or.jp/group/welfare/villa_j/) e-mail [hp-jyoyo@takedahp.or.jp](mailto:hp-jyoyo@takedahp.or.jp)

ヴィラ城陽の施設の紹介や行事などの情報を動画やWebで紹介しています。右記のQRコードから読み取りご覧ください。



# 物故者慰霊祭



ヴィラ城陽では日本の伝統行事であるお盆を大切に、毎年8月13日に物故者を迎え8月14日に慰霊祭、8月16日に物故者送りを行っています。入居者の皆様は故人を偲び思い出に浸っておられました。物故者送りの際にはお線香を立て「無事に帰って行ったかな」とご入居者同士お話しされていきました。



# 赤紫蘇の収穫



毎年恒例のしそジュース作りを行いました。軸と葉の部分の皆様で分けた後は栄養科にバトンタッチ。赤紫蘇を茹でて絞った後、煮汁にクエン酸・砂糖を混ぜて出来上がり!! 紫蘇ジュースはさっぱりした味で飲みやすく、夏の疲労回復に効果抜群のジュースです。

## エレベーター設置工事の予定

このたび、当施設にエレベーターを設置することとなり、下記の通り、工事を進めさせていただきますので、ご案内申し上げます。工事の進捗状況やその他の重要なお知らせについては、当施設のホームページ、Instagramにて随時ご案内をいたします。

9月～10月末	1・2階床掘削工事が開始
11月～	鉄筋工事開始
12月～	エレベーター設置工事
1月末	検査・完成
2月～	使用開始予定

## 9月

# 行事予定

## 10月

- 11日(水) 外食行事 (かごの屋)
- 13日(金) 敬老祝賀会  
エレベーター説明会
- 16日(月) とくし丸 移動販売
- 17日(火) バーバー散髪  
外食行事 (わらい)
- 23日(月) とくし丸 移動販売
- 25日(水) お風呂の日
- 26日(木) 山城産業 (日用品販売)  
外食行事 (かごの屋)  
お風呂の日
- 27日(金) 考える会
- 30日(月) とくし丸 移動販売  
外食行事 (わらい)

- 7日(月) とくし丸 移動販売
- 14日(月) とくし丸 移動販売
- 21日(月) とくし丸 移動販売
- 25日(金) お風呂の日  
考える会
- 26日(土) お風呂の日
- 28日(月) とくし丸 移動販売



※予定は変更する場合がございますので、ご了承をお願い致します。

令和6年度嗜好調査(2024)

調査期間 令和6年6月24日～令和6年6月30日

配布人数 48名(入院2名)

回収人数 48名

全体を通して	満足	普通	不満	無回答
	20人	28人	0人	0人
	42%	58%	0%	0%
食事の量	多い	ちょうど良い	少ない	無回答
	5人	43人	0人	0人
	10%	90%	0%	0%
多いもの 少ないもの	ご飯 1名 おかず 2名 無回答 1名			
料理の温度	丁度よい	ぬるい又は冷たい	無回答	
	42人	4人	2人	
	88%	8%	4%	
温かい料理で冷めているもの	おかず 1名 汁 1名 無回答 1名			
冷たい料理でぬるいもの	無記入			
硬さ	硬い	ちょうど良い	軟らかい	無回答
	2人	42人	3人	1人
	4%	88%	6%	2%
軟らかいもの	野菜、麺類 <各1名>			
硬いもの	野菜、肉類、コーン(人参の生サラダ) <各1名>			
味	濃い	丁度よい	薄い	無回答
	0人	46人	1人	1人
	0%	96%	2%	2%
濃いもの				
薄いもの	すべて			
盛り付け	良い	普通	悪い	無回答
	20人	27人	1人	0人
	42%	56%	2%	0%
食器	きれい	ふつう	汚い	無回答
	23人	24人	1人	0人
	48%	50%	2%	0%
食事への期待度 (食事の時間は楽しいか)	楽しみ	普通	どちらでもない	無回答
	25人	23人	0人	0人
	52%	48%	0%	0%
食べたい料理	巻き寿司、ちらしずし、いなりずし、赤飯、カレーライス、オムライス、うどん、中華料理、ラーメン、わかめの酢の物、コンソメスープ、サラダ、さかな、オムレツ <各1名> すし・生野菜 <各2名>			

嫌いな料理	うどん類、麺類、中華料理、肉類、とりにく、魚、野菜、みょうが、にんじん、ヨーグルト、からいもの、冷凍のブロッコリーやカリフラワー、いんげん豆等 <各1名> チーズ <2名>
その他ご意見	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜きざみがこまかくされているのかんしんしています。</li> <li>カロリーを考慮して作っておられ、メニューも多く感謝して食べています。</li> <li>いつもありがとうございます。</li> <li>いつも心くばり下さって大へん料理に好意をもって生きたい。みなさまありがとう。</li> <li>何時もありがとうございます。毎食食べるのが楽しみです。よろしく。</li> <li>感謝でいっぱいです。ありがとうございます。</li> <li>おかゆがおいしいです。</li> <li>生物がすき。生野菜が食べたい。</li> <li>全体としてはっぱはやわらかめにしてほしい。</li> <li>すべてが軟らかく歯ごたえなく本来の素材の味が無い。(年齢の差があり仕方ないと思います。)</li> <li>おかずの味がうすい時があります。</li> <li>ラーメンがあついのが良い。</li> <li>米粒汚れが有る。</li> <li>きれいな物は無いが期待はしていない。(食事の時間は楽しみ)</li> </ul>

<その他ご意見への返答>

- 生野菜が食べたい。  
→現在、朝食でのサラダ提供ができていないため、生野菜の提供頻度が少なくなっています。  
献立の組み合わせの中で検討します。
- 全体として、はっぱはやわらかめにしてほしい。  
→菓物を湯がくときは、食べて程よい火の通り加減になるまで、何回か確認しています。  
また、仕上がり具合は、調理法によって異なり、煮物では軟らかく仕上がります。
- すべてがやわらかく歯ごたえがなく素材の味が無い。(年齢の差があり仕方ないと思います。)  
→食材のかたさでは、その方の口腔状態により硬いと感じられる方と軟らかいと感じられる方がおられます。野菜の根菜類は全員の方が食べやすいように一度下茹での処理をしてから調理をしています。
- おかずの味がうすい時があります。  
→提供前には必ず管理栄養士と調理師で味の確認をしています。  
和え物などは盛り付け後に野菜から水分が出る場合があり薄くなってしまいう可能性もあります。  
また、1日の塩分使用量が決まっていますので、しっかりと味のついている料理と少し薄い料理を組み合わせている場合もあります。
- ラーメンがあついのが良い。  
→配膳と同時進行(麺を茹でる→具をのせる→温めているスープを入れる)で提供しています。
- 米粒汚れが有る。  
→ご飯茶碗は、手洗いをしたのち食器洗浄機に入れ再度洗っています。  
乾燥後、汚れが残っていないか確認していますが、注意します。
- きれいな物は無いが期待はしていない。  
→食事の時間は楽しみにしていただいていますので、期待していただけるような食べたい料理がありましたら、お聞かせください。