

# 竜雲舜虹苑



竜雲舜虹苑は地域の皆様の  
心と心をつなぐ虹の懸け橋  
でありたいと願っています。

ご縁

我が家には犬のモコとウサギのクルミがいます。モコは13歳、クルミは1歳、共に女の子です。クルミにはチヨビという妹がいたのですがうちに来て1週間で死んでしまいました。クルミは好奇心旺盛で元気！チヨビはおとなしく控えめでした。今思えば体の弱い子だったのでしょう。お別れする時モコとクルミにも見せたのですが、モコはわかれを惜しむように何度も私に見せてと言わんばかりに目で訴えてきました。わかるんですね！たった1週間しか一緒にいなかつたけど家族になっていたんですね。私たち家族もみんな泣きました。

今年の3月中旬にモコがぐつたりして具合が悪くなり、その時かかりつけの獣医さんがいなくて、友達のわんちゃんが診てもらっている獣医さんを紹介してもらいました。完全予約の獣医さんだったので一時間後ならというので診てもらいました。このままだと今夜もつかどうかわからない、今夜は空いでいるので手術ができるがどうしますかと言われました。まさかそんなに悪いと思ってもいなかつたので娘と動搖してしまいました。急を要するということだったのでこの獣医さんとモコの生命力を信じてお任せして帰ってきました。夜中に電話がかかってこなかつたので成功したということでした。次の日会いに行くとまだぐつたりしていましたが、三日目には散歩に出かけたそうで、五日目に退院できました。今はとても元気になっています。モコの入院中クルミは寂しそうでした。

思い返すと、我が家で犬とウサギを飼うことになりこのこたちがうちに来ました。チヨビは一週間で死んでしまったけど家族になっていました。ご縁があり我が家へ来ました。タイミングがずれてたらよその家に行ってたかもしれません、うちへ来たのです。輪廻の教えで、前世でご縁があつたのだと思います。この世でこういう生き物として生まれ、今日のようにあるのは、前世の行いの結果である。前世ではどうだったかはわからないけど、何らかのご縁があり家族になつたと思います。

「生者必滅、会者定離」簡単にいうと「会うは別れの始め」

この世に生まれたものは必ず死ぬことになっています。でも阿弥陀様は、亡くなると阿弥陀様のおいでるお浄土に行く、先に亡くなつた方と必ずお浄土で会うことができるとおっしゃっています。「俱会一処」と言います。いずれ私たちもこの世のつとめが終わればお浄土に参らせていただくことになります。阿弥陀様どうか私たちのこともよろしくお願ひいたしますという思いでお念佛を唱えていきたいと思います。モコとクルミにも南無阿弥陀仏と声をかけています。

## 第22回竜雲舞虹苑地域交流夕涼み会に参加して

特養ケアワーカー 谷本優花

私は竜雲舞虹苑で働き始めて2年目になります。

今年で22回目となる夕涼み会で司会・進行をしました。

昨年は職員出し物で「よさこいソーラン節」を踊りましたが、ステージに立つても緊張のあまり御利用者様や御家族様、地域の方々の顔を見る余裕がありませんでした。しかし、今年はステージ横で立っていて最初は緊張しましたが、少しづつ雰囲気に慣れてきて太鼓の演奏などに手拍子をしたり、クイズに参加している方が笑顔で楽しそうにしている姿、御利用者様の普段と違う表情を見ることができました。今回、司会を経験したからこそ見ることができたと思うし、私自身もすごく楽しむ事ができました。これからも日々の生活の中でも毎日笑顔で過ごしていくように後利用者様と関わっていきたいです。

※夕涼み会に際しましては、御家族様、地域の方、ボランティアの方、大多数の方の御参加頂きありがとうございました。



### デイサービス

デイサービスでは、夏休みに職員の子供達と交流会をしています。

今年は3名の子供達とゲームをしたり、カレーを作り食べました。



スイカ割り、花火、かき氷と、夏を満喫しました。



### 苑内行事

## 社会福祉法人竜雲学園 竜雲舞虹苑

特別養護老人ホーム  
短期入所サービス  
通所介護サービス  
認知症型通所サービス  
訪問介護サービス  
老人介護支援センター  
ケアハウス



Tel: 087-888-5800  
FAX: 087-889-1004



### 食中毒にご注意！

管理栄養士 原田歩美

先日、惣菜店でO157の集団感染が起きました。

調査では色々と報告がされていますが、未だに感染源は不明です。私達も他人事ではありません。食中毒の予防について厚生労働省のホームページより

### 食中毒予防の6つのポイント

① 食品の購入 消費期限のチェック、魚・肉は分け  
て包む。

② 家庭での保存 帰つたらすぐ冷蔵庫へ、冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は15度以下、肉魚は汁がもれないよう保存。

③ 下準備 手洗い、野菜もよく洗う、包丁などの器具や布巾は洗つて消毒、包丁は生肉、魚を切つたら洗つて熱湯消毒する。

④ 調理 手洗い、加熱は十分に（中心部分の温度が75度1分間以上）

⑤ 食事 手洗い、長時間室温に放置しない。

⑥ 残った食品 手洗い、清潔な器具や容器で保存。時間が経ちすぎたり怪しいと思ったら思い切って捨てる。温めなおしは十分に加熱（75度以上）