

手づくり給食サービス

—地域の福祉は地域住民の手で—

大館市社会福祉協議会では、独り暮らし老人や老人世帯を対象にボランティアによる手作り給食サービスを始めました。

給食は高齢化社会の到来により地域福祉活動の充実が求められている今日、地域の福祉は地域住民の手で守ろうということから、お年寄りを地域の人たちが見守り、孤独感の解消を図ることを目的のひとつとして始められたものです。

ボランティアによる

手づくり弁当

給食サービスは、長木地区をモデル地区に指定しスタートしました。現在、弁当作りや配達を行うボランティア協力員は、長木地区の町内会、民生委員、婦人会、農協婦人部、老人クラブなどの五十人からなり給食サービスを受けている人は五十四人です。

弁当はボランティア協力員が長木公民館で作るほか、特別養護老人ホーム「水交苑」、老人保健施設「大館園」でも施設職員とボランティア協力員によって作られ、できたものを配食ボランティアが老人世帯まで配達するシステムになっています。弁当の配達は午後四時過ぎ。民生委員や老人クラブなどの配食ボランティアが配達と同時に老人の生活状況の観察や友好を深めます。利用者の負担は一食三百円で、今のところ月に最高三回まで利用することができま

温かい心も一緒に

配達します

弁当は栄養面や衛生面にも注意が払われていて、献立は利用者の嗜好調査に基づいて栄養士によって作成され、弁当容器の消毒や保管は「水交苑」、「大館園」の設備を利用してあるので安心です。また、お年寄りが食べやすいようにと材料を細かくきざむなどの工夫がしてあり、こは



◆ 4月19日(第2回目)のメニュー

- 「若もも鍋てり」と「だし巻卵」(右上)
- 冷イカ・タマネギなどの「サラダ」(左上)
- 長芋・オクラと干し菊の「おひたし」の三色盛(右下)
- ホタテ・生シイタケなどの「炊き合わせ」(左下)

んやみそ汁は保温容器を使って温かいうちに食べてもらえるよう気配りされています。また、市社協では給食サービスを利用するにあたっての注意事項として、食中毒を防止するため、ごはんやおかずなどを別の容器へ移したり、食べ残しを翌日以降に食べたりしないよう指導しています。

給食サービス二回目の四月十九日の献立は、一口大の鶏肉を軟らかくなるまで煮込んだ「若もも鍋てり」、千切りにした冷イカ・スライスしたタマネギなどを使った「サラダ」、シイタケ・ホタテなどを使った「炊き合わせ」など。色合いも美しく盛り付けられた弁当は、思わずよだれ

給食サービス利用者

今日で二回目ですが、私は好き嫌いがなかったので二回とも全部食べました。味はとってもいいと思います。自分ではこんなにきれいにつくれないし、うれしいです。

(女性)

家で一人分だけ作るとつい簡単に済ましてしまいますが、弁当にはいろいろなものが入っているのでありがたいです。まだ温かいうちに運んでくれるし、この次は何が入ってくるか考えると待ち遠しいです。

(男性)