



RUN伴 ちば

11/1(土)、千葉市役所1Fイベントスペースで開催されました!!

『RUN伴』は、認知症の方や家族、支援者、一般の人がリレーしながらタスキをつなぎゴールを目指すイベントです。タスキをつなぐという体験・出会い・気づきから、認知症の人と一緒に誰もが暮らしやすい地域づくりを提案し、今、日本全国に広がりつつあります。

マウントバードでは『RUN伴 いちはら2025』(9/28)に次いで参加になります。イメージカラーのオレンジTシャツを着てタスキをつなぎ、社会貢献を続けます♡

2回目の







グループホーム



ちぐさの家 空室 1



わかばの家 空室 1



みどりの家 空室 0



はなみの家 空室 1



ものいの家 空室 0



きくまの家 空室 0



さくらの家 空室 1



サービス付き 高齢者向け住宅



こもれびの郷 空室 2



みのりの郷 空室 0



なごみの郷 空室 0



Instagram
マウントバード
公式アカウント

各施設の日常の様子を公開中!
フォローお願いします!



株式会社マウントバード
千葉介護事業部

マウントバード施設紹介・空室状況


開設主体：株式会社マウントバード		千葉市花見川区千種町231番地		TEL：043-216-1600
施設名	定員	空室	住所	施設電話
グループホーム ちぐさの家	18	1	千葉市花見川区千種町150-1	043-216-0860
グループホーム わかばの家	27	1	千葉市若葉区東寺山町399-1	043-290-8177
グループホーム みどりの家	27	0	千葉市緑区誉田2-11-105	043-292-4907
グループホーム はなみの家	18	1	千葉市花見川区大日町1386-2	043-309-6545
グループホーム ものいの家	18	0	四街道市物井1806-12	043-421-2030
グループホーム きくまの家	18	0	市原市菊間2394-2	0436-63-7235
グループホーム さくらの家	18	1	佐倉市西志津7-14-3	043-235-8071
サービス付き高齢者住宅 こもれびの郷	12	2	千葉市若葉区みつわ台1-28-16	043-207-0361
サービス付き高齢者住宅 みのりの郷	15	0	千葉市花見川区千種町154-3	043-286-6555
サービス付き高齢者住宅 なごみの郷	15	0	千葉市花見川区千種町194-1	043-310-3968
(空室状況：2025年11月末現在) ■お問い合わせ 090-6159-5863 (山本)				





マウントバード 便い

December2025 <Vol.59>



Z世代女性を中心に麻辣湯(マーラータン)がブーム～花椒(ホウジャオ)や唐辛子を使った痺れる辛さが人気ですが、ほとんどの高齢者にはカルチャーショックかもしれません。先日、ものいの家でもこの“文化的衝撃”を体験しました!! レインドラくんが作ってくれたインドネシア料理です……一年中暑いインドネシアでは食欲を維持するために香辛料を使った辛い料理が多く、生まれて初めての食体験に

レインドラ・シェフのインドネシア料理
 ～グループホーム ものいの家



インドネシアから来ている技能実習生レインドラくんが自国の料理を作ってくれました～自前の器具でスパイスを砕き、そこかしこにオリエンタルな香りが漂ってきて…ものいの家が異国になりました

まるで、インドネシアン“ものいの家”



今回の特別食は



レインドラ・シェフのインドネシア料理

グループホーム ものいの家
四街道市物井1806-12
TEL: 043-421-2303



企画のきっかけは、月に2回の特別食をやっているんですが…ものい寿司とかお好み焼きとか。レインドラくんから「僕も特別食やりたいです」って言うてくれて…

それなら、インドネシアの料理を作ってよ～ってことになりました。

日本のスーパーで買えない調味料は、レインドラくんが買って用意してくれました。自前の調味料を砕く、石みたいなものも家から持ってきました。

料理は、ソトという春雨の上にトマトやほうれん草、鶏肉を乗せて…

カレーのようなスパイス味のスープ。

キャベツと人参を茹でたものに、落花生と唐辛子のスパイスを和えたもの。

これはめっちゃ辛かったです。本人は「これ辛いですか？」って言うていたけど、入居者さんは、辛い辛いと涙ぐんでいました。

あと、ガーリック味の揚げ煎餅。おやつには、茹でさつま芋にココナツミルクと一緒に煮込んだ物も作ってくれました。イベントの進行は：2階の入居者さんも1階に降りて、みんなでお手伝いしながら作りました。

これは何？
どんな料理なの？
みたいな反応でした。
みんなで「インドネシアの料理をいただきます！」の挨拶をしてから食べました。

正直、入居者さんは残される方が多かったですが、レインドラくんは「次は辛いものを作ります！」って張り切っていました～



ものいの家 ホーム長/ 国重 幸子 談

BANGOケチャップマニス
インドネシア語でケチャップとは醤油のこと。トロツとした甘口の醤油



ピーナッツの半固体状ドレッシング↑
お湯で溶かしてペースト状にしサラダやテンペの上にかけてと美味しい

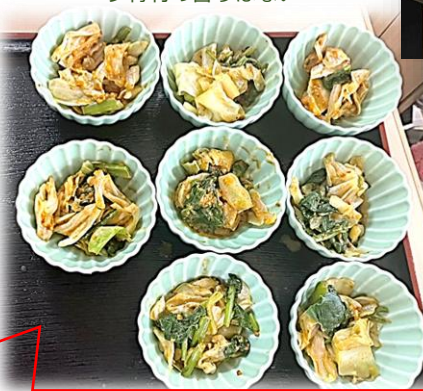
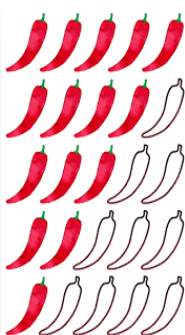
油で揚げる
ガーリッククラッカー

ココナツシュガー
ココナツの実ではなく花蜜なのでココナツ特有の香りはない

レインドラさんの私物



ゴリゴリとスパイス砕き。あら唐辛子がたくさん!! ……辛いわけだあ～



茹でた野菜に落花生と唐辛子のスパイスを和えたもの～これがめっちゃ辛かったです…ヒイ



肉、野菜を具材とする伝統的なインドネシアのスープ

Terima Kasih
テレマカシ(あいごと)



レインドラくんのアルバム

2024年7月、レインドラくんはものいの家にやってきました
かれこれ1年5か月が経ちます…
2025.6月：歓迎会にて

2025.1月：料理大好き

2024.8月：夏祭り



同期、さくらの家アルフィアンさん(左)と