



- ・ご利用者作品集
- ・ヘルパーステーション紹介
- ・福浜公民館まつり
- ・次長課長慰問紹介
- ・特養行事紹介
- ・全体行事紹介
- ・デイサービス行事紹介
- ・ケアハウス行事紹介
- ・新人紹介
- ・管理栄養士のおすすめレシピ
- ・職員募集
- ・支援センターだより
- ・編集後記



素敵な作品がいっぱいです

『地域に根ざし、施設にかかわる全ての方々に、笑いと感動を提供する。』

- ☆利用者のプライバシーに配慮する
- ☆リスクマネジメントに努める
- ☆家族等地域住民と積極的に交流する
- ☆職員間のコミュニケーションを図ると共に
人材育成に努める
- ☆人材確保に努める

明之笑也

次長課長

河本準一さん



河本準一さん

来演！！

昨年の12月17日に岡山出身のお笑いコンビ「次長課長」の河本 準一さんと「ソラシド」の水口 靖一郎さんがうららかを訪問してくださいました。さすがはお笑いのプロ!といった感じで岡山県の名所・名品・有名人をネタに入れ、会場も笑いに包まれていました。有名人の思わぬ訪問にご利用者も感激されていました。



しんちゃん＆ノブ坊 (前座)



ハイ!チーズ!(!!!)



水口靖一郎さん

特養三二行事

ちらし寿しづくい

秋から冬にかけて特養のフロアでいろいろな行事をおこないました。どの行事でもご利用者の笑顔がとても輝いていました。

福笑い



いただきます～



美味しいのができたよ～



本人登場!!



お好み焼き



ほっぺが落ちるぞ～!



準備万端!



面白かったで～



完成で～す!!

全体行事

12月27日

1月8日

降神祭・昇神祭



昨年も、岡南神社の宮司様にお越し頂き、うららか大明神に神様をお迎えする『降神祭』を行いました。『昇神祭』は、新年のご祈祷をして頂き、今年1年無病息災を御祈願して頂きました。



1月8日 初詣



今年は、天候に恵まれず、雨の中岡南神社に初詣に出かけました。特別養護老人ホームのご利用者は、車中にて、岡南神社の宮司様によるご祈祷をして頂きました。ケアハウスのご入居者は、境内まで参拝させて頂きました。

初詣

2月5日 節分祭



今年もうららかに施設長達が扮する鬼3人組が悪さをしにやってきました。そこに福の神が登場!鬼たちを戒めようとしたが、逆に捕まってしまう・・・。

そこから、豆まきの開始です。ご利用者から『鬼は外』と一斉に豆を投げられ、鬼たちは降参!最後に、助けた福の神から、福を招いて頂きました。



新

人

紹

介



4名の新人を紹介させて頂きます。
よろしくお願い致します。

- ① 血液型
- ② 好きな言葉
- ③ 趣味・特技
- ④ うららかな印象
- ⑤ 自己PR



こじま
児島

所属
職種
入社日

たけはる
健晴

特養
看護師
平成26年1月1日

1. O型
2. 実るほど頭を垂れる稲穂かな
3. 海釣り・バスフィッシング
4. 明るい雰囲気で清潔感がある。
5. 「一生無悔」 体力・精神的にも働き盛りのナースマンです。さまざまな人との出会いに感謝しながら自己研鑽していきたいです。



まつやま
松山

所属
職種
入社日

まゆみ
真弓

ケアハウス
介護員
平成26年2月1日

1. O型
2. 桜梅桃李
3. 園芸（花を育てること）
4. まだよくわかりませんが、施設はきれいだと思います。
5. 少々天然だと思いますが、優しい性格です。



いわもと
岩本

所属
職種
入社日

しほ
志保

特養
介護員
平成26年2月3日

1. B型
2. みんなちがってみんないい
3. 韓国ドラマを見る事。料理・パン作り
たまにする運動
4. お年寄りの方の思いが尊重されて、細かいところまで、ケアが行きとどいていて。時間に追われる介護でなく、穏やかな時間が流れていて、とても良い印象でした。
5. 頑張ります!! 宜しくお願いします。



しばた
柴田

所属
職種
入社日

ゆきひろ
幸寛

特養
介護員
平成26年2月17日

1. B型
2. 今日一日
3. 山歩き・温泉巡りをしたい
4. 建屋の大きさ、規模にびっくりしました。また、職員の方はマスクをしてても素敵な笑顔と分かる素晴らしい目だなと思いました。
5. 介護未経験の中年おっさんですが、「0からの出発!成長します!」の意気込みです。1人前になるようにご指導宜しくお願いします。

管理栄養士のおすすめレシピ

3月に入り日増しに暖かくなってきましたが風邪など引いていませんか? そんな時におすすめしたいのが生姜たっぷり肉団子スープです。



<生姜たっぷり肉団子スープ>



管理栄養士
土岩 可奈子

- ①Aの材料を袋に入れ粘りが出るまで混ぜる。
- ②大根、人参は鍋に入れてだしで煮る。
- ③沸騰したら①を入れる。
(袋の角を1cm位切って絞り出しスプーンで入れる)
- ④アクを取りながら10分煮込みエノキ、豆腐を入れる。
- ⑤鍋に火が通ったら生姜の絞り汁を加え、器に盛り、ネギをちらして出来上がり。

生姜は体を温めたり、胃腸に良いため弱った体にピッタリです。お好みで具を白菜やしめじ等に変えてぜひ試してみてくださいね。



★
材料
★

鶏挽き肉	200g
玉ねぎ	1/2個
卵	1/2個
片栗粉	小さじ2杯
みりん	小さじ1杯
酒	小さじ1杯
薄口醤油	小さじ1杯
生姜のすりおろし	適量



★
その他の材料
★

大根(5mmイチョウ切り)	7cm位
人参(5mmイチョウ切り)	1/2本
だし汁	600cc
えのき(半分に切る)	1束
豆腐(サイの目に切る)	150g
醤油	大さじ1杯
生姜のしぼり汁	大さじ1杯弱
小ネギ	適量