

H29.9.10発行

vol.52

うらら通信

老人福祉施設うららか 広報委員会 編集・発行

目次

福富三町合同夏祭り	1
ボランティア紹介	2
介護者教室	3
うららか 夏祭り	4・5
特別養護老人ホーム行事等紹介	6
特別養護老人ホーム担当職員紹介	7
職員募集	
管理栄養士おすすめレシピ	8
支援センターだより	
編集後記	

平成29年8月5日(土)福浜小学校で行われた『福富合同納涼盆踊り大会』に今年も参加させていただきました。

特別養護老人ホームのご入所者5名参加され、屋台で買い物されたり、盆踊りを鑑賞されたり、とても表情よく会場の雰囲気を楽しまれていました。

さまざまな行事などを通じて地域の皆さまとより良い交流を続けていきたいと思いますので、今後とも宜しくお願い致します。

基本理念：『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』

運営方針：『リハビリテーション介護を実践する』

1. 利用者の尊厳のある生き方を支援する。

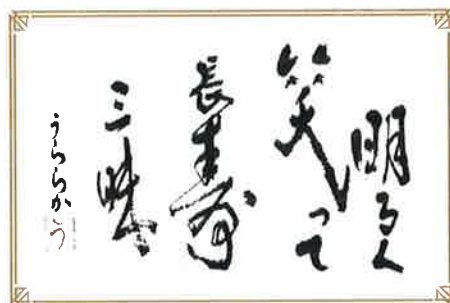
利用者を、命、生活、人生のすべてにわたって理解し、自立支援のためのリハビリテーション介護を実践し、かけがえない存在として、前向きな、尊厳のある生き方を支援する。

2. 職員は、日々学習する。

職員は、常にチームとして最高の利用者支援が可能となるよう、切磋琢磨し、日々学習する。そして、自らの健康管理に努める。

3. 地域に貢献する開かれた施設を目指す。

地域と交流し、利用者の社会参加を促し、透明性の高い、地域に貢献する開かれた施設を目指す。



ボランティアの皆様ありがとうございます!

7月～8月に初めて来て頂いたボランティアの皆様を紹介させていただきます。
ボランティアの皆様、いつも本当にありがとうございます。



7月24日～8月19日、芳泉中学校、芳田中学校、岡山高校、岡山東商業高校の生徒さんにボランティアに来て頂いています。環境整備(床掃除等)やご利用者との会話やレクリエーションを体験しています。ご利用者も若い生徒さん達と触れ合うことが出来て、とても喜ばれています。本当にありがとうございます。



夏のボランティア体験



(株)セレマさんの地域貢献の一環で、毎月「フラワーアレンジメント」、不定期で「人形劇」のボランティアに来て頂いています。

フラワーアレンジメント



ボランティア募集

うらかかではボランティアをして頂ける方を募集しています。少しの時間でも結構ですので、まずはご連絡を下さい。お待ちしております。

●連絡先 (086)263-7000
ボランティア担当 田村 浩



人形劇





介護者教室



平成29年7月8日(土)岡山博愛会病院 総看護師長 佐竹睦美先生をお招きし「家庭介護に役立つ技術 緊急時の対応」をテーマに講演会を開催致しました。

在宅で誤って喉に物が詰まった時や転倒した時などの対応方法について、体験も含め分かりやすく御講演頂きました。

「家族と聞きたかった」、「具体的で役立つ内容だった」等ご意見も頂き40名と大勢の方々にご参加いただきました。

これからも皆様のご意見を参考に、よりよい介護者教室を開催していきたいと思っておりますのでご参加をよろしくお願い致します。



ホームヘルパーステーション ちゃいむ

注目

特殊詐欺被害の未然防止で警察署より表彰されました!

この度の件は、ご利用者宅へたまたま訪問させて頂いた私が遭遇しただけで、感謝状を頂くことについては大変恐縮しております。ヘルパーの皆さんはご利用者のことを常に考え様子を注視していますので、この感謝状はヘルパーの皆さんのものだと思っています。これからもご利用者が住み慣れた環境で日々生活できるよう色々な面からお手伝いできればと思っています。



表彰職員 松森 忍さん

8/19(土)に今年も恒例のうららか夏祭りを盛大に開催致しました。今年は、初めて会場を1Fと3Fとの2つの会場に分かれて行いました。

屋台では焼きそば・綿菓子・かき氷などがあり、日頃味わう事の出来ないメニューにご利用者も喜ばれていました。また、ゲーム(輪投げ・的当て・くじ引き)では、皆様童心に戻ったように楽しまれていました。そして、盆踊りではご利用者・ご家族・職員が一体となって踊り、より一層盛り上がりました。

今年も多くの方々に「笑いと感動」をお届けできました。多数ご参加、ご協力頂きましたご家族の皆様、ボランティアの皆様、本当にありがとうございました。

夏祭り1F会場



ショートステイ

テラスに畑があり、色々な野菜を育てています。種まきから始め、日々の水やり・収穫・調理と利用者さんにしていただいております。最近ではきゅうりが次々と実ってきたのできゅうりの収穫をして、漬物にして食べました。今ショートステイは農園づくりが熱いです!



きゅうりの収穫



コーヒーゼリー作り



将棋

ケアハウス

6月16日にRSKバラ園に出かけました。“花々と過ごすすいやしの庭園でした”



ハイ! チーズ!



夏祭り



7月27日にお茶会を開催しました。
お茶会のお菓子は「シャトレゼ」のスペシャルショートケーキを食べて頂きました。参加された方々は満足そうでした。



ケーキ大好き!

おいしかったよ!

デイサービス

今年のうららか劇団の演目は水戸黄門でした。テレビではおなじみの水戸黄門ですが、職員が演じることので多少の違和感があったかもしれませんが、さすが当日来てくれた方々は楽しかったと言われており、テレビに負けないくらいに笑いと感動にあふれた水戸黄門が演じられたと思います。

食のイベントでは、豚汁作りとお好み焼のバイキングをしました。豚汁作りでは参加された方々に材料を切ってもらったり、味付けをしてもらいました。

お好み焼バイキングでは「お好み焼ベル」というお店の方に来て頂き、目の前で好焼を焼いてもらいました。いろいろなトッピングも選んでもらって、たくさん食べて頂きました。

水戸黄門



特別養護老人ホーム うららか

特別養護老人ホームうららかでは要介護3～5の認定を受けられた方が生活されています。介護・看護サービスや生活リハビリテーションを提供することで、各御入所者の能力に応じ、自立した日常生活が送れるよう、お手伝いさせて頂いています。

◆入浴

2F・3Fには特殊浴槽があり、基本週2回、各ご入所者の身体状況に合わせてご利用いただいています。



2F浴槽



3F浴槽

◆生活リハビリ

各自、能力に応じて生活リハビリテーションを行っています。体調に合わせて、無理のないように行っています。



◆口腔ケア

1日3回、食後に口腔ケアを行っています。ご希望があれば歯科医による往診も対応しています。



◆妹尾医師の回診

毎週月・木曜日は嘱託医の回診があり、各ご入所者の体調管理をさせて頂いています。



嘱託医
医師
(せのお たかし)
妹尾 孝司

◆音楽療法

毎週金曜日は藤原裕子先生による音楽療法があります。懐かしい唄を歌ったり、楽器を演奏したり、ご入所者の方々の表情も良く、毎回楽しみにされています。



◆外出行事

6月21日にコープ福富店へ買い物に行きました。当日は雨模様でしたが、出かけるときには雨も上がり、道中濡れることなく、無事に到着。各自、好きな物を選んで買い物され、とても満足な様子でした。



◆そうめんづくり

7月26日にそうめんをゆでて食べました。出来る方には薬味を切っていただくなど、お手伝いもしていただきました。完成したそうめんはとてもおいしく、普段より沢山めしあがられました。



特別養護老人ホーム
うららか

職員紹介



施設系・
副施設長
(つなしま さちこ)
網島佐知子



介護
マネージャー
(わたなべ まり)
渡邊 真理



介護サブ
マネージャー
(いでい ともえ)
出射 友絵



介護
チーフ
(はせがわ はるみ)
長谷川晴美



介護
チーフ
(わたなべ たかゆき)
渡邊 隆之



介護
リーダー
(いまい みほ)
今井 美穂



介護
リーダー
(ながす みお)
長洲 美緒



介護
(えんどう けいこ)
遠藤 圭子



介護
(よこた れいこ)
横田 玲子



介護
(いわもと しほ)
岩本 志保



介護
(かなざき こうた)
金崎 航太



介護
(いぬづか みさこ)
犬塚美佐子



介護
(こばやし たくや)
小林 巧弥



介護
(こばやし りょう)
小林 稜



介護
(はやせ くみ)
早瀬 久美



介護
(しまむら ゆうき)
嶋村 勇希



介護
(ふじい けいすけ)
藤井 圭祐



介護
(ふじた しげまさ)
藤田 繁昌



介護
(ばば ごうき)
馬場 剛輝



介護
(おなか よしえ)
尾中 芳江



介護
(ほり ようこ)
堀 容子



看護
マネージャー
(ふじむら まさこ)
藤村 匡子



看護
(おかだ きよこ)
岡田 清子



管理栄養士
(ごうち みえ)
合地 美絵



生活相談
マネージャー
(かんどり かつや)
香取 勝哉



看護
(おおはた かな)
大畑 佳奈



看護
(いけがみ しほ)
池上 志保

職員募集中!

介護士・看護師・リハビリ職員を随時募集中です。
施設見学は、いつでもできます。
まずはご連絡お待ちしております! よろしくをお願いします!

お気軽にお問合せ下さい。

連絡先 担当: 埋橋(うずはし)

086-263-7000

私たちと一緒に、
笑いと感動を
体験しましょう!

平成29年6月 うららか劇団



管理栄養士の おすすめレシピ 千切大根の五色なます

虫の音が秋を告げる季節になりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。外に出かけて行くには良い季節ですから、旅行の予定をたてている方もいらっしゃるかもしれませんね。そんな季節だからこそ、足腰を丈夫に保って過ごしたいかと思います。

今回ご紹介する「切干大根の五色なます」に使用している切干大根には、身体を作る働きを持つカルシウムやビタミンDが含まれています。またこのカルシウムは、調味料として使用した酢とともに食べることで身体への吸収率が上がるので、とても効率的な献立となっています。

他にも千切大根はカルシウムやビタミンDだけでなく、食物繊維や鉄分にも富んだ栄養食材になっています。ゆでて使用することで食べやすくなるので積極的に使って行きたいですね。



管理栄養士
合地美絵



材 料	切干大根 …… 20g	醤油 …… 小さじ1	A
	人参 …… 20g	酢 …… 小さじ2	
	きゅうり …… 20g	砂糖 …… 小さじ1	
	油揚げ …… 1/4枚	だし汁 …… 小さじ2	
	すりごま …… 5g	柚子 …… お好みで	

作り方

- ①切干大根は水に浸けて戻し、一度絞ってからゆでて水気を切り、食べやすい大きさにカットしておく。
- ②人参は千切りにしてさっと茹で、きゅうりも千切りにして熱湯をさっとかける。
- ③油揚げは熱湯をかけて千切りにする。
- ④鍋にAを合わせてひと煮立ちさせる。
- ⑤すべての具材を④とすりごまで和え、お好みで柚子を飾る。

支援センターだより

平成29年6月16日(金)老人福祉施設うららかにて、平成29年度 第1回 介護支援専門員勉強会を開催しました。今回は、レイス治療院の方によるセルフケアの講習会により、緊張をほぐした後、ナカシマ建創さんによる福祉畳ハートフルスロープのミニ講座を受け、その後、ケアマネ業務についての意見交換会を行いました。日頃感じていることや悩んでいることなどを話し合うことで、ケアマネの仕事について改めて振り返ることができました。

今後も地域で生活されている方々へよりよい支援を提供できるよう、介護支援専門員(ケアマネジャー)の方々との交流を通して、連携・情報交換を図ってきたいと思います。

在宅介護支援センターちゃいむ
(086) 263-7911

