

R1.9.10発行

vol.60

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

うららか夏祭り	1・2・3
デイサービス行事紹介	2
ショート・ケア行事紹介	3
夏のボランティア体験	4
ボランティア紹介	5
職員募集・ボランティア募集	
福富東&西合同盆踊り大会	6
うららか劇団	
七夕会・うららか倶楽部	7
管理栄養士おすすめレシピ	8
ケアマネ交流会	
編集後記	



基本理念：『地域に根ざし、施設にかかわるすべての方々に、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。

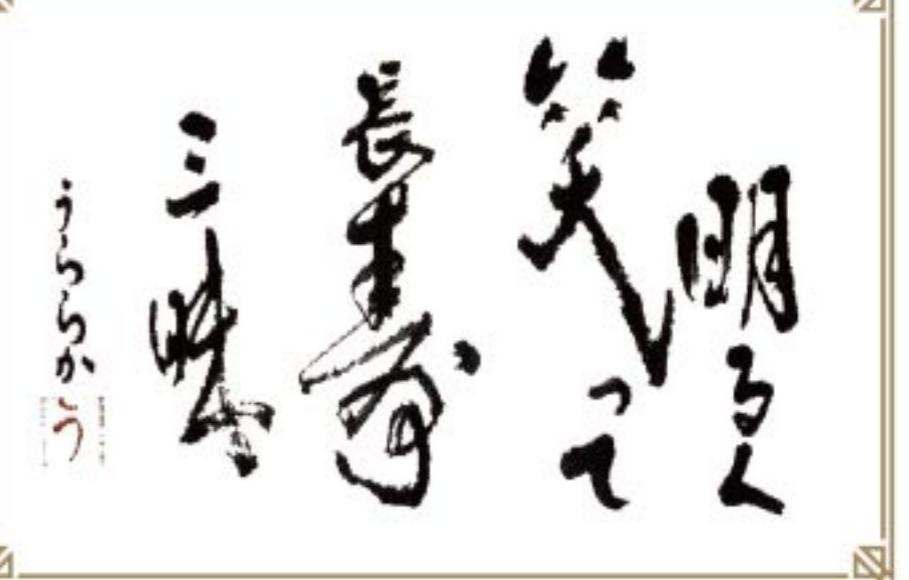
利用者を、命、生活、人生のすべてにわたって理解し、自立支援のためのリハビリテーション介護を実践し、かけがえのない存在として、前向きな、尊厳のある生き方を支援する。

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。



うららか夏祭り



今年も恒例のうららか夏祭りを盛大に開催いたしました。今年は24日(デイサービス、ケアハウス)と25日(特養、ショートステイ)と2日に分けて行いました。

24日は興除フレンドリークラブの子供たちによるロックソーランの披露があり、皆さん「かっこよかったわー」「子供たちが頑張っているのを見て元気が出ました」と感動され、折り紙で作った金魚のプレゼントには「かわいいわ、大事にします」と大喜びでした。

25日には大勢のご家族の参加もあり、一緒に屋台の焼きそばやかき氷等、日頃味わう事のないメニュー やゲーム(輪投げ、くじ引き)を笑顔いっぱいでお楽しみました。

そして盆踊りではご利用者・職員・ご家族が一体となって踊り、より一層盛り上りました。

今年は2日に渡っての開催でしたが、多数のボランティアの皆様やご家族の皆様の協力で無事に終えることが出来ました。本当にありがとうございました。

デイサービス 園芸

機能訓練の一環で園芸を行っています。今回は、プランターに「花」や「オクラ」を植えてもらいました。手慣れた手つきで土を触られ、様々な豆知識を職員に教えてくれます。今後もいろいろな物を育てていけたらいいなあと思います。



食のイベント

5月「セレクト弁当」6月「おばんざい弁当」7月「流しそうめん」を行いました。何種類かあるお弁当の中からご自分で選択できると言うセレクト弁当が案外人気でした。お弁当の時のお汁や一品料理は職員の手作りです。食のイベントは皆さんとても楽しみにされているようで、「今日は何かな」「いい匂いがするな～」とワクワクされています。



5月皐月祭

季節にちなんだ行事として、5月には皐月祭を7月にはほし祭を行いました。皐月祭では職員対抗騎馬戦を。7月は星釣り対決と職員による二人羽織りを行いました。みんなで大笑いし盛り上がり、「お腹が痛くなるほど笑わせてもらったわ～」と言う声も聞かれました。楽しい行事を今後もどんどん提供していけたらと思っています♪

7月ほし祭





ボランティアの皆様ありがとうございました

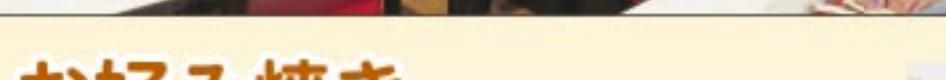
ショートステイ

ショートステイの生活の様子を一部にはなりますが、掲載させていただきます。最近は園芸で育ったものが収穫時期になり、きゅうりやスイカなど収穫して皆さんに調理も手伝っていただきながら食べたりしています。他にも様々なイベントを催し、ショートでの生活を楽しんでいただいているます。



ケアハウス

6月の外出はカラオケボックスに行ってきました。参加された方は、いつもと違う気分で好きな歌や思い出の曲を歌っていました。食事や会話も楽しみながら1日過ごしていただきました。



天満屋 外出

7月は天満屋本店に外出しました。ほしかったものを買い物したり、御座候を買ったり、以前から通っていたお店に行かれたり、表町商店街をブラブラされたりと、少しの時間でしたが楽しんでいただきました。



お好み焼き

7月にはお好み焼きを鉄板で焼いて食べました。お好み焼き粉やソースなどの食材はお好み焼きベルというお店で出しているものを使用しました。出来上がってくるにつれてソースのいい匂いが食堂中に広がりました。鉄板で一緒に焼いてくれた方もおり、おいしそうなお好み焼きが出来あがりました。焼きそばも一緒に作って、出来たてで熱々のお好み焼きと焼きそばをたくさん食べいただきました。



夏のボランティア体験

7月23日～8月14日、芳泉中学校、岡山高校、創志学園高校、清心女子高校の生徒さん9名が夏のボランティア体験事業として来て頂きました。環境整備や掃除等のお手伝い、ご利用者さんとの会話やレクリエーション、行事の準備等を体験されました。ご利用者も若い生徒さん達と触れ合うことができ、日頃とは違った表情で、とても喜ばれているご様子でした。ありがとうございました。

7月23日～25日



7月29日～31日



8月5日～7日



8月13日～14日



・ボランティア紹介・

菜の花句会様

・俳句・川柳を楽しむ会 ●傾聴ボランティア

毎週水曜日に傾聴ボランティアと毎月第4火曜日に俳句・川柳を楽しむ会としてお越し頂いています。傾聴ボランティアでは、御利用者の思いを聞いてくださったり、一緒に机上作業を行ったりして頂いており、職員の手の行き届かないところにもご協力して頂いています。俳句・川柳では、御利用者と、楽しみながら俳句・川柳と一緒に詠んで頂き、月に一度の俳句・川柳を楽しむ会を御利用者もとても楽しみにされています。



難波様

安井様

中上様

阿部様



職員募集中!

介護士・看護師・相談員・リハビリ職員を随時募集しております。施設見学はいつでもできますので、まずはご連絡ください。



私たちと一緒に、笑いと感動を
体験しましょう! よろしくお願いします。

お気軽にお問い合わせください。

連絡先: **086-263-7000** (担当: 施設長 渡邊)

ボランティア募集中

うららかではボランティアをして頂ける方を募集しています。趣味や特技を活かしたい方や話し相手、行事のお手伝い、軽作業(机拭き、コップ洗いなど)をしてくださる方、少しの時間でも結構です。一人から複数の方まで興味のある方は是非うららかまでご連絡下さい。お待ちしております。



お気軽にお問い合わせください。

連絡先: **086-263-7000** (担当: 田村)

福富東&西合同 盆踊り大会

祭



令和元年8月3日(土)福浜小学校で行われた『福富東&西合同盆踊り大会』に今年も参加致しました。

特別養護老人ホームのご入所者3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んでいました。

これからも行事などを通じて、地域の皆様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ひ致します。



うららか 劇団



今年もやってきましたうららか劇団。おなじみの「水戸黄門」を演じました。今年は嬉しいことに、ご利用者のご家族も見に来て下さいました。業務終了後の限られた時間での練習時間だったのでつたない点もあったかとは思いますが、皆様の笑顔と拍手で無事に終わることができました。ありがとうございました。





七夕会

7月3日に特養では七夕会を行いました。行事には多くの御家族が参加され御家族と一緒に短冊に願い事を書いていただき楽しい時間を過ごして頂きました。

おやつには天の川をイメージした手作りゼリーを食べられ御利用者と御家族より「楽しかった」「子供の頃を思い出しました」「とても美味しかった」と喜ばれていました。



うららか倶楽部

うららかを開放して、より地域の方々に身近な場所と感じて頂けるよう「うららか倶楽部」を行っています。

6月12日(水)老人福祉施設うららか5階にて、音楽療法士の横尾先生により「～いきいきと過ごすために～みんなで歌って笑って楽しんで♪」というテーマのもと、うららか倶楽部を開催しました。みんなで珍しい楽器を使いながら、懐かしい歌を歌い、楽しくにぎやかな会となりました。



7月10日(水)は、うららかの施設見学として、ケアハウス、デイサービス、ショートステイ、特別養護老人ホームを見て頂き、担当者からそれぞれのサービスについて説明しました。



今後の予定

10月19日(土)「だまされないぞ悪質商法振込詐欺」介護者教室と合同になります。
11月13日(水)「フレイル」ってなんですか? (お口と身体について)

- 開催日 毎月第2水曜日(月によって変更あり)
- 時 間 13:30~15:30(13:30~14:30 講話、レクリエーション等
14:30~15:30 茶話会) *変更の可能性あり
- 会 場 老人福祉施設うららか 5階食堂

参加費
無料

お問い合わせ・申し込み等

連絡先…うららか倶楽部 担当:高林

086-263-7000

管理栄養士の おすすめレシピ 鶏肉と秋野菜の甘酢あんかけ



材料 (2人分)

鶏むね肉	… 100g
醤油	… 小さじ1/2
酒	… 小さじ1/2
南瓜	… 100g
長いも	… 100g
まいたけ	… 50g
片栗粉	… 適量
だし	… 1/2カップ
砂糖	… 大さじ1
醤油	… 大さじ1
酢	… 大さじ1/2
片栗粉	… 大さじ1/2 大さじ2
サラダ油	… 大さじ2

作り方

- ①鶏肉は7~8mmの厚さで一口大に削ぎ切りし、Aをまぶして5分間ほどおいた後、片栗粉を薄くまぶす。
- ②南瓜はところどころ皮をむき、1cmの厚さでイチョウ型に切り、長芋は皮をむいて1cmの厚さで半月形に切り、水につけてぬめりを洗い、水けをふいておく。また、まいたけは石づきを除いて一口大にほぐす。すべての野菜に片栗粉を薄くまぶしておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、①と②を並べて弱火で焼き、鶏肉に焼き色がついたら裏返し、ふたをして弱火で1~2分蒸し焼きにする。その後野菜を裏返し、再びふたをして2~3分蒸し焼きにして一旦具材を取り出す。
- ④フライパンを紙タオルで拭いて、Bをいれて中火にかけて混ぜる。とろみがついてきたら、③で取り出した具材を戻し入れ、さっと混ぜて絡ませる。



管理栄養士
合地美絵

ケアマネ 交流会

令和元年7月17日(水)老人福祉施設うららかにて第7回ケアマネ交流会を開催しました。今回はあゆむ介護相談事業所、アミューズ富永ケアプランセンター、アミューズ富永居宅介護支援事業所 福富、在宅介護支援センターちやいむの4事業所合同で事例検討会を開催しました。

1時間という限られた時間ではありましたが、18名の参加者全員が様々な質問や意見を述べ、新しい気づきや違った視点で事例を見直すことができました。

今後も地域の方々へよりよい支援が提供できるよう地域の介護支援専門員の方々と交流を深めて、連携・情報提供を図っていきたいと思います。

