

定期便 なごみの里 春号

社会福祉法人 幸

介護老人福祉施設 なごみの里

特別養護老人ホーム ・ ショートステイ

デイサービスセンター ・ 居宅介護支援事業所

グループホーム アルモニー早瀬町



なごみの里の玄関に、サツキが可憐な花を咲かせています。桜前線は通り過ぎましたが、これからは新芽が生え新緑の季節を迎えます。サツキは原産地は日本で、ツツジ科に属し正式にはサツキツツジといえます。川沿いに生息し、低木にも関わらず、川が増水しても流れずじっと耐える様から、『節制』という花言葉がついています。ちなみに、『節制』とは「度を越さないよう控えめにすること・欲をおさえてつつしむこと」との意味。宅配便の問題が報じられるように、便利さを追求することで社会にひずみが表れていると感じます。何事も「ほどほど」に過ごすほうが豊かな生活を送れるのではないのでしょうか。

さて、この度なごみの里にて『第1回 社会福祉法人 幸 さつき祭』を開催する運びとなりました。楽しいイベントのほか、高齢者・障がい者・児童事業所のご紹介・福祉用具展示なども予定しています。5月20日にぜひお越しください。

～ 目次 ～

ページ1 : 表紙

ページ2・3 : 特養 トピックス

ページ4・5 : デイサービス トピックス

ページ6・7 : グループホーム トピックス

ページ8 : なごみの里の食事紹介ほか

特 養

T・O・P・I・C・S



春のお花見行事

お花見ドライブへGO~!!
安全運転でお願いしますよっ

みんな笑顔で
「まるぅ〜♪」
楽しい春を迎えました!



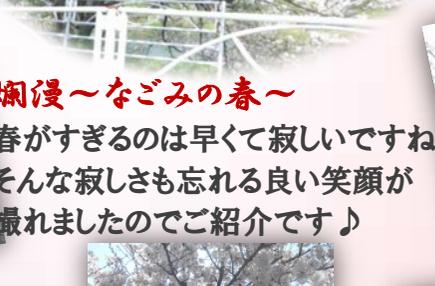
春



お花見弁当うまいぞぉ〜♪

爛漫〜なごみの春〜

春がすぎるのは早くて寂しいですね。
そんな寂しさも忘れる良い笑顔が
撮れましたのでご紹介です♪



特養

T・O・P・I・C・S



こんなにも沢山の
 方々がお誕生日を
 迎えられています。
 来年もお祝いさせ
 てくださいね。
 お誕生日おめでとう
 ございます！！
 いつも笑顔を
 ありがとうございます♪

お誕生日会



雛祭り・節分(鬼退治)



恥ずかしいやら嬉しいやら(笑)



やっつけるぞっ！ 「うわぁ〜!!」(でも嬉しそう)



鬼を目の前に余裕の笑顔。意外と優しい。



鬼退治というより
 優しい鬼との親睦会(笑)
 が皆大好きでした。

新卒入職者紹介



みなさん初めまして！！増井といいます。
 この4月から特養なごみの里でお世話になることとなりました。
 利用者様と家族のような絆を築き、支えていきたいと考えています。
 資格も一つずつ取得し、将来的にはケアマネージャーを
 目指したいです！
 まだまだ技術も知識も駆け出しですが、先輩方のご指導のもと
 みなさんに信頼される職員となれるよう
 頑張っていきますので、応援お願いします！！

デイサービス T・O・P・I・C・S



お花見



4月4日～13日に恒例のお花見ドライブに行きました。桜前線に一足早く出たので残念ながら咲き方はやや寂しげ。菜の花が満開で景色を楽しめました。ドライブ後はお楽しみ、喫茶店で一服しました。



工作クラブ

5月は「鯉のぼりのフォトスタンド」を作りました。。色んな柄の、素敵な鯉のぼりとなりました。



デイサービス T・O・P・I・C・S

じいちゃんばあちゃんまだまだやれるでい作品展



3月にイーグレひめじで開催した作品展示会に今年も参加しました。皆様が一年かけて製作された作品と、「昭和」をテーマとして東京五輪エンブレムなどがずらりと並びました。他のデイも渾身の作品ばかりで、「今度はこんなの作りたい」と好評でした。

音楽療法

講師を招いて音楽療法を開催いたしました。お腹から発声すると筋力・代謝の改善が期待できます。また、音楽を聴いたり歌ったりすることで脳の血流が増し、脳が働くためのエネルギー源である糖が運ばれる量も増えます。それによって脳が活性化する効果もあります。



おはぎ作り



「暑さ寒さも彼岸まで」と云われるように、春のお彼岸を迎えると、長い冬が終わりを告げ、春の到来を感じますね。おはぎに使う小豆の赤色は、邪気を払う色とされ、先祖供養にも用いられています。春の農作業を始める前に山の神を迎えるため「ぼたもち」を作り、秋の収穫のお礼に「おはぎ」を作って捧げる風習が由来とされています。



4月11日と13日にお花見に行きました。満開の桜の下、夢前川を北上しドライブを楽しまれました。青山の桜山公園では花見弁当。ご家族も大勢参加下さり、にぎやかな一日となりました。

2階ご家族
大集合～



親子水入らず



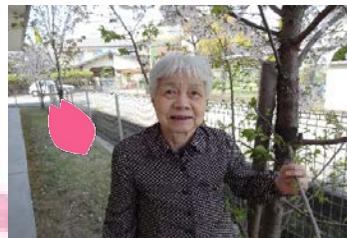
外でのお弁当は格別
別に美味しいですね



車内は歌声
に包まれて



アルモニーにも
桜が咲いたよ。
キレイでしょ～。



お好み焼きパーティー♪
早く焼けないかな～



フルーツバイキング

おひとつ
いかが？



美味しくて
ほっぺが落ちちゃっ
た♪

お知らせの
ポスターも
手作りです



グループホーム
T・O・P・I・C・S

いつもにぎやか アルモニー
～日常風景撮って出し～

ポカポカ陽気に誘われて



アロママッサージ
気持ちいいよ♪



楽しそう♡

ご近所へお散歩。
素敵なお家やね～



お誕生日おめでとうございます。
お祝いを申し上げます。



家、見えるかなー。



ゲームや体操・習字色々。
白熱してますよ～！



調理学校に
通ってました。



ゴミ箱のそうじ



ほっと一息ティータイム



洗濯物たたみ♪



～安心！安全！なごみの食事～



～献立の一例～

- ・ご飯
- ・牛肉の卵とじ
- ・ブロッコリーのガーリック炒め
- ・長芋の冷し鉢
- ・黄桃



・普通食(一口刻み)
一口大にカットしている基本的な食事形態です。味付けも病院食とは違い誰が食べてもおいしいしっかりとした味付けです。



・刻み食
嚥下に問題はないが咀嚼が困難な方に提供している食事形態です。最も細かく刻んでいます。



・ソフト食
嚥下が困難な方に提供している食事形態です。ムースの中に粒状の食材が混ぜ込まれています。これは少しでも食感を楽しんで頂く為の工夫です。



・ミキサー食
嚥下も咀嚼も困難な方に提供している食事形態です。ペースト状で一切の有形物を含みません。誤嚥のリスクが高い方が召しあがる事が多いので食事の際には細心の注意を払っています。



・自助具・特殊食器の導入



・嚥下マッサージの実施



利用者様にとって食事は大きな楽しみであり、健康管理の一環でもあります。介助が必要な方もおられますが、無理のない範囲で、ご自身で食べて頂くことを援助するのが、安全かつ安心で楽しい食事に繋がると考えています。米飯を召し上がり難い場合はオニギリにしたりパンに変更したりと工夫をこらしますが、食事形態のみならず彩りはもちろん、食感の良い食材と食べやすい食材の組み合わせや、細かく刻んだ料理のまとまりを良くする為にあんかけを活用したりどうしても量を召し上がれない方には流動食の導入を検討したりその種類までも試行錯誤し利用者にとって良い食品を検討しています。

～ 感謝 ～

平成29年1月～4月になごみの里に来て下さったボランティアの皆様、ありがとうございます。

- ・好古学園の皆様(園芸・習字・囲碁クラブ)
- ・花の店たんぼ様
- ・増田吉郎様
- ・北川様
- ・河野敏通様
- ・塩田允子様
- ・中原様
- ・谷口秀作様 (順不同)

季刊誌に掲載された写真は、当施設にデータ保存しております。プリントアウトをご希望の方は、なごみの里事務受付へ直接お申し付け下さい。なお、ご本人・ご家族様以外への提供はできませんので、ご了承ください。

<編集発行> なごみの里 編集委員会 (北森・城山・小田・後藤・宮浦)

TEL : 079-274-7530 FAX : 079-274-7531

ホームページ : <http://sachi-himeji.com/>