

村山苑

ほんちょう

ケアセンター

社会福祉法人 村山苑

ほんちょうケアセンター, 189-0014 東村山市本町 3-43-1

HP: <http://honcho.murayamaen.or.jp/care.html>

E-mail: care@murayamaen.or.jp

TEL 042(399)2102

発行責任者 畠山 千春

平成 30 年 6 月

平成 30 年 6 月 2 日 発行

5月の壁面装飾 ~あやめ~
折り紙で色とりどりの花を咲かせました♪



- ・ テイサービス便り(2P)
- ・ ショートステイって何? ・ ナースタイム(3P)
- ・ 簡単! ヘルパーレシピ ・ 職員紹介(4P)



デイサービス便り



いつも ありがとうございます



お花が大好きな方たちが
交替でお花を活けてくれ
ています。

センターでは毎日、洗濯物干しや、昼食前のテーブル拭きなどいろいろな役割があります。『よかったらやりますよ』『私も手伝うわ』と自然に皆さんで声を掛け合い、やったださっています。毎週月曜日にお花屋さんから届く花も、きれいに花瓶に活けてくださり、テーブルを華やかにしてくれています。



今日は天気がいいね～
みんなで干すと早いね
(*~*)♪

午後のレクリエーション



テーブル対抗玉入れ

大きいお手玉を箱に全部
入れるまでのタイムを競
います。チームワークが重
要で、回を増すごとに好
タイムが出ています♪

4月から利用時間が長くなり、帰る前の15:30～レクリエーションを行っています。その日の担当職員が、毎日様々なレクをやっていますが、今一番盛り上がっているのは…『テーブル対抗玉入れ』です!! 『昔はあったけど今は無い職業を考える』というのも、皆さんが当時のことを思い出し、懐かしい話をしてくれて楽しい時間になっています。



自作の紙飛行機飛ばし大会
誰のが一番遠くまで飛ぶかな?



手作りおやつ



今回のメニューは「フルーツヨーグルト」です。細かく切った桃やパイナップルをヨーグルトの上に乗せ、冷蔵庫へ。ひんやりおいしいおやつの完成!自分で作るとより美味しいですね。

シナプソロジー頑張
っています♪

今月もほんちょうケアセンターでは、シナプソロジーに取り組んでいます。より脳を活性化できるよう、職員は新しいプログラムを日々練習しています。

これからもシナプソロジーの「良い混乱」を一緒に楽しみましょう!!





ショートステイって、ご存じですか？ 身近な在宅サービスなので、ご利用している方も多くいると思います。ショートステイといっても、大きく分けて2つあります。

1.短期入所生活介護

食事や入浴、排泄といった生活介護と機能訓練が受けられる福祉的サービスです。介護職員のほかにも、機能訓練指導員が配置されているため、機能訓練やレクリエーションなどを受けられるのも特徴です。（※施設に差はあります）短期入所生活介護を受けられる主な施設は、有料老人ホーム、特別養護老人ホームなどの介護老人福祉施設です。

2.短期入所療養介護

リハビリテーションや医療ケアなどの医療サービスを受けられるショートステイです。短期入所生活介護と同じく、食事や入浴、排泄など生活介護のサービスもあります。介護職員はもちろん、看護師や医師、リハビリテーションを行う理学療法士や作業療法士などが配置されています。サービスを受けられる主な施設は、介護老人保健施設や介護療養型医療施設などです。

・ どういう理由で利用しているの？

「介護者のリフレッシュ」「介護者が病気」「家族の旅行、冠婚葬祭出席」等が多いようです。

・ 利用できる期間は？

「短期」という言葉通り、数日～1週間くらいの利用から連続利用は最長30日利用して頂けます。また、要介護認定期間の半数内の利用が原則となっています。

ここがポイント！

「短期入所生活介護」では、連続30日を超えての利用では31日目は「自費」となり介護保険の適用外となります。しかし、長期利用者に対しての減算（30単位/日：東村山市では319円程度）が適用となります。

詳しくは、担当の介護支援専門員（ケアマネジャー）にお問い合わせください。

居宅介護支援事業所 管理者 野崎 礼

ナースタイム 食中毒について

気温が高くなるこれからの季節は、食中毒の発生が多くなります。食中毒は、細菌・ウィルスが付着した食品を摂取することで、下痢・嘔吐・腹痛・発熱などの症状を起こし、場合によっては死に至ることもあります。

食中毒予防の3原則は…

① 清潔 ② 迅速 ③ 温度管理 です。

手洗いをしっかり行い、調理した食品は早めに食べましょう。

食べ残した場合は、冷蔵庫を上手に活用し、早めに食べきるようにしましょう。



～いんげんとナスの揚げ浸し～

沖縄、九州と梅雨入りし、関東の梅雨入りも近いようですね。湿度が高い日が続くのも前ぶれでしょうか。そんな梅雨入り前のこの時期、ソラマメやいんげん、グリーンピースなどが出回っています。今月は油で揚げるひと手間が面倒ですが、油と相性に良いナスにを使い、いんげんも仲間に入れた揚げ浸しをご紹介しますと思います。

材料 ・ナス 4個 ・いんげん 10本 生姜すりおろし 適宜 だし 150ml
 ・酒・みりん・醤油・砂糖 各大さじ 2杯

作り方 ①だしと調味料を火にかけ、沸騰したら火を止めさめます。
 ②ナスは食べやすい大きさに切り、帳面に細く切れ目を入れ、色止めに油をかけておきます。いんげんは2～③等分に切っておきます。
 ③フライパンに多めの油を入れ、ナスといんげんを入れ揚げ焼きし、①に浸けます。生姜のすりおろしを加えて完成です。



ちょっとスパイス



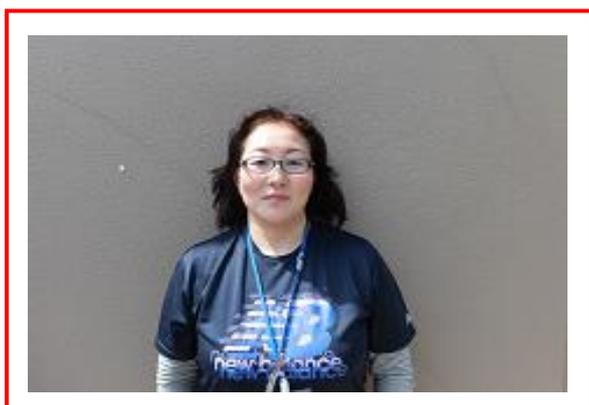
箕輪さんの素敵な作品です。細部までこだわっていて、眺めるたびに楽しくなります。

サービス提供責任者 井上 敏子 岡本 友子

職員紹介



4月からの通所介護の新しい介護職員です



この度、同法人のハトホーム（特別養護老人ホーム）から異動してきました **武田 美加** です。

10年間学んできた知識を生かしつつ、 頑張ります。笑顔で皆様と楽しく過ごせれば…と思っていますので、よろしくお願い致します。