

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

2019年6月

令和1年6月1日 発行



喫茶店へお出掛け♪楽しかったですね

- ・ **デイサービス便り(2P)**
- ・ **地域包括ケア病棟**
- ・ **ナースタイム(3P)**
- ・ **簡単!ヘルパーレシピ**
- ・ **新任職員紹介(4P)**

表紙の写真 : デイサービス便り「外出喫茶」より



デイサービス便り



久しぶりにケーキを食べたわ



コメダ珈琲

外出喫茶

多くの利用者の皆様からご要望のある、外出喫茶企画！！今年度は、5月と秋の2回に分けて実施していきます。5月は25名の皆様をお誘いできました。秋もお楽しみに♪

喫茶店なんて久しぶいだわ～



ふれあい喫茶ふじみ

狙いを定めて…えいっ！！



ボッチャ体験

東京パラリンピックの公式種目、『ボッチャ』というスポーツをご存知ですか？ 5月の中旬に、利用者の皆様とデイの職員、保育園の先生も一緒に、楽しく体験することができました。また、みんなでやっていきましょう♪

なかなか難しいわね



白い球の近くに、チームの球をいかに近づけるか！

また遊ぼうね



園児さんとの交流

今年度も日常の交流や季節の行事・誕生会を一緒に行っていきます。園庭で遊ぶ園児さんを眺められるのも嬉しいですね。

ありがとうね♪



♪～夏も近づく八十八夜～♪



童心にかえって

5月といえば、茶摘みの時期ですね！『茶摘み』の歌に合わせて、子どもの頃に手遊びをしたのを覚えていますか？久し振りにやってみると…皆さんすぐに思い出し『懐かしい』と楽しまれていました。

昔、友達とよくやったわ～



刺激が足りなくなっていないですか？

現在、4人の職員がシナプソロジーのインストラクターの資格を持っています！毎日、午前中の体操の時間に組み込んで実施しています。今後は、午後のレクリエーションにも取り入れていきますので、一緒に『良い混乱』を楽しみましょう☆

お手玉送り





在宅復帰をめざしたリハビリがメインの病棟！

入院し、急性期治療が終わり、症状が改善した患者さんや、すぐに施設および在宅でのケアに移行するには不安を感じたことはありませんか？不安を感じた患者さんに対して、在宅での治療に向けてリハビリを行う病棟が「地域包括ケア病棟」です。

急性期の治療は急性期病棟で行われます。地域包括ケア病棟は、急性期病棟で治療を終えた患者さんが、介護施設や在宅での生活が不可能なときに転院できる病棟としてスタートしました。2014年4月から開始され、病棟から転院するため、情報交換などがスムーズに行えるのが特徴です。そのため手続きなども少なく、リハビリだけでなく精神的なサポートなども得られるため、満足度の高いリハビリ治療が可能となりました。

高齢者のリハビリを支え、一般的な医療を受けることができ継続的な医療を受けつつリハビリを行うことができる大切な施設です。急性期の症状がでた場合は、また急性期病棟に戻る必要がありますが、リハビリが順調な場合は、そのまま退院し介護施設や在宅介護にスムーズに移行できます。

具体的には

急性期の治療が終わり、症状が軽快して在宅復帰へ向けたその間の期間や、身体の状態変化によって起こる、自宅環境が整うまでのつなぎの期間の入院、在宅復帰に向けてのリハビリがもう少しだけ必要なとき、もしくは、在宅での療養中、さまざまな理由で介護をする側の人が休養を取りたいと考える場合の一時入院などに使えます。

ここがポイント！

近隣の病院では「久米川病院」「新山手病院」「信愛病院」「緑成会病院」「山本病院」（順不同）等に地域包括ケア病棟があります。

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。



～～冷凍卵の天ぷら～～

今テレビやネットなどで「冷凍卵」が話題になっています。黄身の中にあるたんぱく質が凍る時水分が抜け、タンパク質同士がくっつくことでうまみが凝縮されるそうです。作り方としては新鮮な生卵を殻のままジッパー付の保存袋に入れて冷凍庫に1晩ほど凍らせたら完成です。ご家庭の冷凍庫であれば数か月ぐらいいは問題ないとのことですが、あくまで生卵ですのでできるだけ早く食べることで、殻が割れたりひびが入った場合は菌が入った可能性があるため、十分に加熱するか念のため食べない方が安全だそうです。また電子レンジで解凍すると爆発してしまいますので注意してください。

普段は難しい卵の天ぷらも、冷凍卵を使うことで、作りやすくなりますのでぜひお試しください。



材料：3個分

- ・冷凍卵 3個
- ・天ぷら粉・小麦粉・油 適宜

作り方

- ① 冷凍卵の殻をむきます。解凍せずにそのまま使います。
- ② 卵に小麦粉を薄くつけ、天ぷら粉（大さじ2）を水（30ml）で溶いたものにつけ、160℃の油で3分程揚げます。途中で触らないでください。裏返してさらに3分揚げたら完成です。

神山さんの素敵な百合の色紙です。百合への愛情や敬意が感じられ、余白にも趣がありますね。
(写真が下手でごめんなさい)

ちょっとスパイス



サービス提供責任者 井上 敏子 岡本 友子

職員紹介



＊ よろしくお願ひします ＊

5月16日から通所介護（デイサービス）の介護職員として働き始めました。

日高 嘉子（ひだか よしこ）です。

これから皆さんと楽しく過ごしていきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひいたします。



※本誌は、本人の同意を元に写真・作品等を掲載しております。