

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](mailto:care@murayamaen.or.jp)

TEL 042(399)2102

発行責任者: 各管理者

# 2022年5.6月号

令和4年5月2日 発行

♪～天王森公園に桜を見に行きました～♪



### ・ ティサービス便り(2P)

・ 教えてケアマネ

・ ナースタイム(3P)

・ 簡単!ヘルパーレシピ

・ 職員紹介(4P)

・ 福ちゃんのエネアツコーナー予告(4P)





# デイサービス便り



## 卒業を祝う会



## 卒園 おめでとう♪

3月の卒園式のコサージュは  
ケアセンターの利用者さんが創作クラブ  
で手作りしています。

小学校に行っても元気に頑張っ  
てね！  
応援しています！！



卒園式でつけてね〜♪

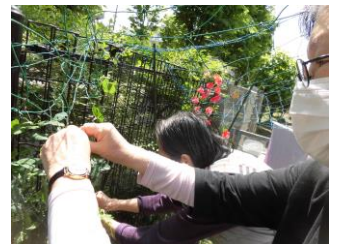


## 園芸クラブの季節です！

3月中旬に種芋を分けてもらったので  
植えていただきました。

4月の暖かい日差しで、こんなに  
大きくなりました。美味しいお芋が  
収穫できますように。

スナップエンドウは収穫していただいて、  
調理さんに、皆さんのお昼ごはんの  
お味噌汁に入れていただきました！



野菜だけじゃなくお花もきれいに咲きました！

## 4月の誕生会☆

窓越しに来て、お祝いしてくれました。  
とっても素敵な折り紙のチューリップ♪  
職員が代表して受け取りました。

チューリップのプレゼントとかわいい園児  
さんたちの歌声に元気をもらいました♪



## 活動紹介

- 将棋
- 折り紙
- 創作手芸



☆6月はセンター内の行事『あじさい祭』を予定しています。お楽しみに〜！！



# ★福祉用具の 知っているよう



で知らないこと

## ①特別福祉用具（特福）購入は1年間で10万円まで

特定福祉用具販売費支給限度額は1年間で10万円までです。つまり購入した10万円までについて福祉用具販売費の支給申請をすることができ、利用者負担割合が1割の人はその内9割(9万円まで)が保険から給付され、自己負担額は1万円となります。なお、10万円を超えた場合は、その部分は全額自己負担となります。

必要だからといえど年間での支給限度額がありますので、ご注意ください。

## ②特福、住宅改修の事前電話はなくなります

特定福祉用具販売購入時と住宅改修の際には保険者より電話連絡にて確認を行っていましたが事務手続きを簡略化し承認までの期間短縮のため確認事項があった場合のみ被保険者または家族へ電話連絡による内容確認がされることとなりました。(令和4年4月1日～)

## ③オムツ助成は月2000円計算(※東村山市の場合)



次の①～③すべてに該当する方は、紙おむつの購入費に対して助成金交付を受けられます。

- ① 東村山市内に住所を有する65歳以上のかた
- ② 当該年度の市町村民税(1月から6月までの間の月分の助成については、前年度の市町村民税)が非課税のかた
- ③ 要介護3以上の認定を受けているかたで、日常生活において紙おむつを使用しているかた

※第14条の規定による生活支援給付として紙おむつ代の支給を受けているかたは除きます。また、除外要件もありますので詳しくはHPまたは保険者にお問い合わせください。

★介護認定の有効期間内が対象です。要介護認定で要介護度2以下となった場合は要介護度3の期間に購入された購入費に対し「ひと月2000円」の助成を受けることができます。

有効期間切れにご注意下さい。

ほんちようケアセンター 居宅介護支援事業所 管理者 野崎

## 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、ウイ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。



しっかり手洗いを行い、調理の際は十分に加熱することが大切です。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。



ほんちようケアセンター 通所介護 看護師



～～塩で簡単、しめじの塩煮、トマトの塩煮～～

塩。摂りすぎに注意をしている方がほとんどです。そのお塩、自然塩に注目です。自然塩にはいろいろなミネラルが含まれていて、深い味わいや、体の調子を整えるのに一役買っているそうです。製造工程欄にイオン膜、逆浸透膜、などとあるのは精製塩です。今回は自然塩を使った、野菜の塩煮のご紹介です。素材の味を楽しむ、らくちんレシピで、体の調子を整えましょう。

しめじの塩煮

作り方

- ① しめじを水と塩を鍋に入れ、水がわいたら蓋をして1分蒸し煮にしてから、水を50mlたして1分煮て出来上がり。

トマトの塩煮

材料：中型トマト6個分 ・自然塩 小さじ1/2  
 ・水 100ml ・オリーブ油 小匙1 ・ニンニク1片

作り方

- ① トマトは輪切りにし、鍋にオリーブ油とつぶしたニンニクを入れ熱する。
- ② 香りが出たら①のトマトと塩と水を加え、蓋をして3分蒸し煮する。
- ③ 水を50ml足して1分煮てできあがり。

☆写真では豆腐の塩漬けソテーに添えています。

塩をまぶして一晩置き、オリーブ油で焼きました。

塩漬けすることで味が濃厚になり、ほんのり塩味でトマトの塩煮と相性が良いです。



ちょっとスパイス



村田さんの玄関で迎えてくれる可憐な花です。名前分かる方いたら教えてください。

サービス提供責任者 岡本 友子



福ちゃんのエネアップコーナー  
次号スタートします！



職員紹介とご挨拶



第二ハトホームより異動してきました機能訓練指導員の福山です。  
皆様の元気をサポートします。  
よろしくお願いいたします。



ハトホームより異動してきました介護職兼生活相談員の大澤です。  
さらに楽しく元気になれるデイサービスを目指します。  
よろしくお願いいたします。