

高萩聖孝園だより

社会福祉法人 愛孝会 高萩聖孝園
〒318-0004 高萩市上手綱2番地
TEL 0293-44-6222 FAX 0293-44-6223
・特別養護老人ホーム ・ショートステイ
・居宅介護支援センター ・デイサービス
<http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html>

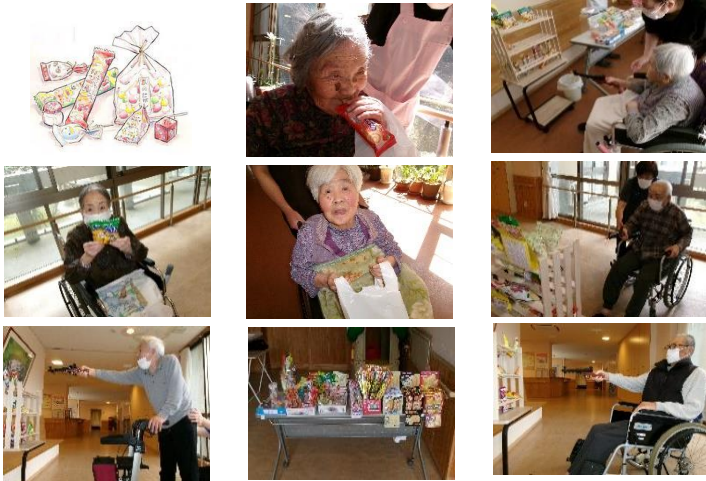


今年も早いもので半年が終わり、暑い季節となりましたがいかがお過ごしでしょうか。ようやく、コロナウイルス感染症が5類に移行し、マスクの着脱も個人の判断に任せるように国からお話がありました。マスクは全職員着用し、ご利用者様にはご協力をいただいております。また、6月中に入居者様、職員の6回目ワクチン接種を終了し、予防策である、手洗い・うがい・換気、消毒も引き続き実施しております。

そして、これから夏本番になり、脱水症・熱中症に気を付け、水分補給と衣類や空調等に十分に配慮し気分良く、快適に過ごせますように職員一同努めています。

駄菓子屋

7日(水)、8日(木)の二日間にかけて、駄菓子屋を開催しました。外に買い物に出かけることが難しいですが、昔懐かしいお菓子を職員と一緒に選んだり、ゲームを楽しんでいました。射的を見て「出来るかな?」と不安そうな声も聞かれましたが、皆さん上手に的に当てていました。ユニットに戻ると、お菓子を食べながら、「昔、お祭りに行ったの思い出すね。」や「なつかしいね。」など昔話をしながら盛り上がっていました。利用者様の笑顔を見ることができて職員も嬉しかったです。



デイサービスセンター

12日(月)に「フレンチトースト作り」を行ないました。食後のデザートにフレンチトーストを作って昼食時に提供しました。食べたことがない方もいて「初めて食べた」、「美味しかった!」と喜ばれていました。作った職員に美味しく作れるコツを聞いて「家でも作ってみようかな」と話されている方もおり、楽しくコミュニケーションも図る事が出来ました。

15日(木)に「すごろく大会」を行ないました。ご利用者の皆様にはテーブルごとにグループに分かれて順番にサイコロを振って頂きました。出た目に合わせて駒を進め、にらめっこをしたり、体操をしたりとお題をこなしていきました。また、実習生によるクイズに答えたりと楽しそうに皆様参加されていました。思うようにサイコロの目が出ず、ゴールできなかったりとサイコロの目に一喜一憂しながら皆様楽しまれました。笑い声が多く聞かれ、大変盛り上がっていました。

21日(水)に「フラワーアレンジメント」を行ないました。たくさんのお花から好きなお花を選んで頂き、職員のやり方を見ながら作っていました。上手く出来る方、なかなか出来ない方がいましたが、出来る方に教わりながら皆様思い思いの作品を作ることが出来ました。色とりどりの作品を見ながら皆様「きれいに出来たね。家に飾ろう!」「もっと入れたかったな」等と会話が弾まれました。

<お願い> 令和5年4月より新しい面会方法が加わりました。アクリル板越しの対面での面会ですが事前予約制になります。また、従来の窓越し面会も引き続き継続しております。ご不明なこと、詳細については高萩聖孝園までお問い合わせください。今後ともよりしくお願いいたします。

今月の行事予定

4日(火) 居酒屋喫茶
7日(金) セタ

随時、各ユニットにて誕生会などを開催

ユニットレク

今回は六の丸を紹介します。

5日(月)に料理クラブにてナポリタンを作りました。職員がユニット内のキッチンで作り、リビング内は美味しそうなおにに包まれていました。普段なかなか食べることの少ない麺類ですが、熱々を召し上がり「美味しいよ。」「普段はご飯ばかりだからたまには麺も良いね!」と話されていました。中にはおかわりをする入居者様もあり、とても評判でした。次回のレクリエーションも楽しみにしてくださいね!!



7月の行事予定

7日(金) セタ会
12日(水) 天ぷら作り
15日(土) スイカ割り
18日(火) そうめん作り
20日(木) チョコバナナ作り
24日(月) クイズ大会

無料体験・見学

☆ 受付 申 ☆

随時、ご利用受付中です。
お気軽にご連絡下さい!

TEL : 0293-44-6222

担当: 篠原・大友

営業日: 月~土 (9:00~16:00)
対象者: 事業対象者、要支援1~要介護5



予定献立 (7/10~8/9まで)



日付	朝	昼	夕
7/10 (月)	二色パン スクランブルエッグ いんげんソテー	タンドリーチキン 刻み昆布の煮物 フルーツ	カレイの梅煮 冬瓜の薄くず煮 くるみ和え
7/11 (火)	納豆 里芋の煮物	鮭の味噌マヨ焼き ナスの田舎煮 フルーツ	あさりの柳川風煮 じゃが芋のカレー炒め 水菜のお浸し
7/12 (水)	いわしのおかか煮 菜種和え	オムそばめし きのごサラダ 桃ヨーグルト	アジの葱味噌焼き 菜の花の和え物 漬物
7/13 (木)	肉団子のゆずおろし煮 土佐和え	鶏南蛮うどん 南瓜のそぼろ煮 プリン	豚の生姜焼き 里芋の田楽 辛子和え
7/14 (金)	ちくわの煮物 ほうれん草の胡麻和え	鶏の味噌照り焼き 麻婆豆腐 山芋サラダ	プリの煮付け 高菜炒め 漬物
7/15 (土)	鮭の塩焼き 野菜炒め	豆ごはん 揚げ赤魚の甘辛煮 大根の煮物	焼肉風 薩摩芋とりごの甘煮 梅マヨ和え
7/16 (日)	厚焼き卵 ソーセージソテー	ゆかりご飯 ビーマン肉詰め マカロニサラダ	サバの塩焼き 里芋の千草あんかけ フルーツ
7/17 (月)	納豆 さつま揚げの煮物	カレイのみぞれ煮 薩摩芋と豚の甘辛煮 フルーツ	蒸し鶏のレモンソース マヨポン酢炒め 煮豆
7/18 (火)	目玉焼き しらすおろし	ハヤシライス ごぼうサラダ フルーツ	エビチリソース 棒々鶏 漬物
7/19 (水)	さつま揚げの煮物 辛子和え	肉じゃが 卵豆腐 おかか和え	ホッケの塩焼き ナスのミートソースかけ 即席漬け
7/20 (木)	二色パン ソーセージソテー ブロッコリーと卵サラダ	チャーシュー麺 餃子 フルーツヨーグルト	鮭のちゃんちゃん焼き れんこんの甘辛煮 フルーツ
7/21 (金)	里芋のそぼろ煮 キャベツソテー	アジの南蛮漬け 和風サラダ 漬物	チンジャオロース 海藻サラダ ナムル
7/22 (土)	コンビーフソテー 大根の金平	豚丼 山芋のわさび醤油和え フルーツ	サワラの照り焼き ジャーマンポテト 酢の物
7/23 (日)	納豆 ひじきの炒り煮	タラの甘酢あんかけ こら玉 ハムサラダ	バジルチキン 春雨の中華炒め 煮豆
7/24 (月)	ツナじゃが 青菜のバター醤油炒め	夏野菜カレー カニカマサラダ フルーチェ	鮭の塩焼き 根菜と豚の炒め煮 漬物
7/25 (火)	野菜ソース炒め ビーナッツ和え	白身魚のフライ ツナサラダ フルーツ	豚と玉ねぎのソテー ナス味噌炒め おかか和え

セレクトメニュー



松花堂弁当



6月のセレクトメニューは
A、照り焼き丼
B、鶏うどん・そば でした。
皆さん迷いながら選び、美味しく召し上がっていました。

6月18日は松花堂弁当でした。
ゆかりごはん、魚の柚子味噌焼き、蓮根こんにゃく煮、かきや和え、清まし汁を美味しく頂きました。ごちそうさまでした。

※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きます。
都合により献立が変更になることがあります。ご了承下さい。

今月は「脱水症」についてです。

これから本格的な暑さになりますが、なんとなく元気がない、言葉数が少ない、微熱があるなどの症状がみられたら、「脱水症」の危険があります。一日に必要な水分量は体型や活動量によって異なりますが、活動量が少ないお年寄りでも最低1,200mlは補給したいものです。あくまでも目安量なので、その時の体調に合わせてこまめに補給して下さい。お茶やスポーツドリンクだけでなく、本人の飲みやすい物や好んでいる物など、またゼリーや寒天寄せなども取り入れ種類を増やして積極的に水分補給をしてほしいです。(心臓病や腎臓病の方は水分で体に負担がかかってしまいますので、主治医の指導に従って下さい。)