

若葉ゆめの園通信

No. 042

社会福祉法人 ハッピーネット

LINE Twitter YouTube

ハッピーネットがよくわかる！情報発信中

発行日：2021年9月13日
 編集&発行：若葉ゆめの園広報
 電話：03-3935-5780
 FAX：03-3935-5790

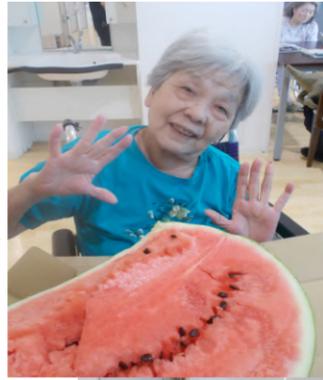
1階ショートステイ

コロナ過の影響で少人数となった夏祭りですが、皆様は法被に袖を通した瞬間に夏祭りモードとなり、まるで大人数で開催されているような盛り上がりとなりました。今年は指定された条件をクリアして「幻の団扇」を獲得するという「目的達成型」のレクリエーションを実施しました。皆様がより真剣に、より一生懸命となっていただけではなく、職員と皆様が心から楽しめていたことがとても印象的でした。おやつ時には特別に用意された高齢の方でも楽しめる「たこ焼き」や、夜には中庭で実施された恒例の「庭園花火大会」で、今年の夏を締めくくることができました。コロナ過の制約がある中で「何かをする」ことには本当にたくさんの方々の御協力と理解が必要で、職員一同、感謝する心を再認識した夏祭りとなりました。



3階三、四丁目

今年も青森からビッグな贈り物が届きました。去年の1キロを上回る、13キロの「すいか」が！「皆さんに割ってもらわなければ食べられません！」の声にご入居様は気合い十分。「力ないからできないよ～」と仰る方も、自分の番が回ってくると真剣な表情ですいか割りに挑戦していました。その気合いに負け、すいかより先に叩く棒が壊れてしまうというハプニングもあり…最後は救世主を呼び、何とかすいかを割ることが出来、美味しく頂きました。苦労して割ったすいかは、甘くて最高の味でした。来年は何キロのすいかが届くか、今から楽しみです。



秋晴の候

前略 先月特養で発生したコロナ感染ですがゾーニングを徹底して無事終息することができました。ご心配をおかけいたしました申し訳ございません。今後も細心の注意をはらって対応してまいります。さて世間ではコロナが、一時期に比べても衰えるどころか勢いは増ばかりで病院が対応できないほど逼迫しているようですから何しろ感染しないようにしないといけませんね。ご家族様は、細心の注意をされていることと思いますが、今しばらくの辛抱と思って一日でも早く全ての人にワクチン接種が進み、コロナが今度こそ終息することを祈るばかりです。ご家族様もくれぐれもご自愛ください。

研修

令和3年9月6日 1階エントランスにて介護職が講師として24時間シートの説明を行いました。実際に前の施設や実習先で、行っていた24時間シート等を話に入れて他のパート職員さんやユニットリーダーさん他7名に話をしました。ご入居様がその人らしく生活するために、24時間シートの作成方法をもとに情報の収集など行うとともに、いかに24時間シートの重要性など話をしました。まず一人目から、24時間シートを現場の事故防止委員会が率先して作成して出来るようにしていければ良い思いしました。



4階三、四丁目

前日からの告知で、どこの温泉のお湯にしようかしら。湯の花の匂いは独特よね。ゆずの香りなんていいんじゃない。と大盛り上がり(笑)当日は少し肌寒い気候だったため「あ〜温かい」「足がピンク色になって温まったわ」「足が軽くなったわ」「今日は一日体がホカホカね」と笑顔で話されていました。足湯の効能を分かりやすく書いた説明をじっくり読み「また次も足湯呼んでね」と大満足な一日になりました。



2階三、四丁目

当初は月末の夏祭りを予定していたが、コロナの関係で延期となり変更して行いました。コロナの影響で歌会などができないため少人数でも楽しめるものと考えて今回行いました。しりとりをしながら、答えたら次の方の風船を渡すだけの簡単なゲームですが、一生懸命答えを考えたりしながら楽しい雰囲気で行う事ができました。延期になった行事は9月に大規模で行うので準備や設営に励みたいと思います。次回以降も入居者の方の活気につながるレクリエーションを企画したいと思います。



8月駅弁・郷土料理

しては薄荷菜・空心菜・甘蔗の茎など野菜をたっぷりのせる。



「新潟県こしひかり弁当」新潟らしい食材が入った幕の内弁当です。一見、普通の幕の内に見えますが、じつに「新潟らしい」幕の内です。

つやつやの新潟県産コシヒカリ100%の白飯と、塩が程よい焼鮭との相性は抜群！もち豚メンチカツ、焼鮭、南蛮えび唐揚げ、玉子焼き、野菜煮め、かぐら南蛮味噌等、バランスよく盛り付けました。

4階一、二丁目

本日は、けやき台1, 2丁目合同で金魚すくいのレクリエーションを開催しました。ご入居者の皆様もとても楽しそうな表情ですくい上げてる姿を見て、職員一同も気持ちが癒されました。他のご入居様と数を競ったり、きれいなオモチャを狙ってすくい上げたりみなそれぞれ楽しんでいただけたようです、また、ご入居様が心から楽しめるようなレクリエーションを継続して行きたいです。



ブン・ボー・フエは、ベトナム中部都市フエ名物の米粉の麺と牛肉を用いた料理で庶民に親しまれている。「ブン」はビーフン、「ボー」は牛を意味し、「フエ」は旧南北ベトナムの中間に位置する都市である。使用する麺は粳米の粉を捏ねて作る生麺で、スープの味付けには、レモングラスと赤唐辛子を炒めて作った調味料「サテ」とニョクナム(魚醤)を使う。スープのだしは、レモングラス・フエ産の塩辛・豚足・牛肉から取り、具と