

33年間ありがとうございました

新築移転後もどうぞよろしくお願いいたします！！

系でんわ

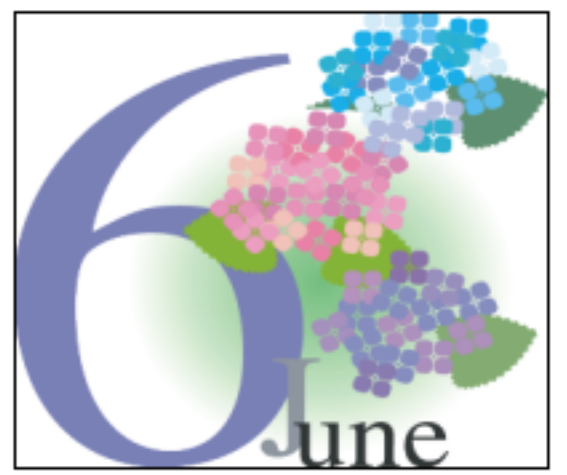
【発行】

リハビリセンター
グリーン丈六
広報委員会

徳島市丈六町
山根51番地
088 (645) 2112



第306号



新築移転の挨拶

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、当施設は令和6年7月1日「リハビリセンターグリーンT.A.O.KA」として徳島市川内町へ新築移転する運びとなりました。

平成3年9月3日（こ丈六町）開設以来これまで約33年間、皆様の

長年に渡るご厚情に心から感謝申し上げます。

思い起こせば桜広場でのお花見、大空を泳ぐ鯉のぼり、納涼祭、敬老会など施設の歩みは、いつもご利用者様・ご家族様・地域の皆様の笑顔と共に重ね、ご理解・ご協力に支えられておりました。本当にありがと



開設当初の施設の様子



新施設の様子

うございました。

丈六での思い出を励みに新天地でも一層精励し皆様のご期待に沿う所存です。同じ徳島市で運営を継続して参りますので、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

皆様の益々のご健勝とご多幸を心より祈念し御礼のご挨拶とさせていただきます。

(施設長 中川清美)

アニマルセラピー

5月15日に当施設で「アニマルセラピー」を行いました。

動物には孤独感の解消や認知症の高齢者に対する情緒安定効果や持続的なQOL（生活の質）向上の効果があります。また、認知症の周辺症状である抑うつ状態や不安感、興奮や攻撃性が動物と触れ合った後は症状が安定したと報告される例もあります。

今回は保護犬2匹が保護センターの職員に連れられ来設しました。利用者様と実際に触れ合う中で「かわいいなあ」「昔家で飼ってたんよ」との声をたくさん頂きました。今回は犬だけでしたが、次回は猫も一緒

に来てくれる予定です。

これからも充実した生活が送れるよう職員一同精進して参ります。

(介護部 藤本翔)



母の日

5月12日の母の日に施設から日頃の感謝の気持ちを込めてアームサポートをプレゼントさせていただきました。ご自身でお持ちの方も少なく、大変喜ばれていました。

ご利用者様には日頃から沢山の事を教えていただき職員一同感謝しております。人生の大先輩であるという尊敬の念を忘れず施設での生活に満足いただけるよう行事やイベント、日々のレクリエーションなど様々なことに取り組んでまいります。

(介護部 羽方誠)



提供した行事食

通所だより



5月といえばこどもの日やみどりの日など祭日が続きますね。大型連休が終わると母の日があり当事業所でも毎年、お祝いとしてプレゼントさせていただいております。今年もささやかではありますが、エコバックをお渡ししました。お買い物会やちょっとした荷物入れなどに役立てていただければと思います。

「グリーン丈六」としての通所だよりもいよいよ最終号となりました。振り返ってみると通所ではリハビリや体操、レクリエーション、戸外でのイベントや作業活動などたくさん行ってきました。多くの方にご利用いただき、地元の方にも親しまれ、とても愛された通所リハビリだったと思います。残念ながら新施設の通所リハビリを距離の問題等でご利用いただけない方もいらっしゃいます。

むし歯の日

寂しくなりますが、丈六での思い出を忘れず、また、お家でもコツコツとリハビリを続けてください。職員一同皆様のご健康とご多幸をお祈りしています。

(通所リハビリ 松浦菜里)

草木もすつきりと緑色に染まり、暑さも増してきましたね。今月はリハビリテーション科から「虫歯予防」について お話いたします。

なぜ、6月に虫歯予防の話をするかというと、6月4日〜6月10日は「虫歯予防週間」とされているからです。なぜ虫歯の予防を促しているかというと、平均寿命に関係しているからです。虫歯などで歯が抜けてしまった方と、健康な歯が残っている方とでは平均寿命に大きな差があると言われています。長生きの秘訣に歯が関係することから昭和3年

虫歯予防

虫歯予防デー 6/4
歯と口の健康週間 6/4~6/10

フッ素洗口液

梅雨バテ防止

から虫歯予防週間は始まったとされています。

ご利用者様も食後にはしっかりと歯磨きを行いご自身の歯を大切にしてくださいね。

(リハビリ科 津司洋人)

6月は雨が多く湿度・温度が急に上がり始め、体が順応するのが大変で疲れやすく「梅雨バテ」と呼ばれる状態になりやすい時期です。

今回は梅雨バテを乗り切るピツタリな食材を2つ紹介します。

1つ目は鰯。5月から7月が最も脂が乗っていて血液をサラサラにするDHA・EPAなど不飽和脂肪酸が豊富で、疲労回復効果のあるタウリンも含まれています。刺身、塩焼き、フライなど私たちに身近な食材です。

2つ目は梅干し。クエンさんなど

有機酸が豊富で不足しがちな鉄分、カルシウムの吸収を高める働きがあり食欲がない人にも食欲増進効果が見込めます。この2つの食材を使ったレシピを紹介します。

【鰯の梅煮】

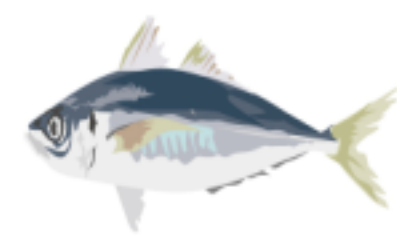
材料は鰯と大葉、梅干し。あとは調味料等があれば完成です。

フライパンに油をひき、薄力粉をまぶした鰯を焼きます。火が通ったら、めんつゆ・梅干しを合わせたそれを回しかけ、味がなじんだら完成。最後に大葉をちらすとなお美味しくいただけます。

近くのスーパーで簡単に手に入る食材なのでぜひ作ってみてください。

旬の食材にはその時期に必要な栄養素が多く含まれています。旬の食材を取り入れながら体をメンテナンスして梅雨を乗り越えましょう。

(栄養科 佐藤裕子)



【施設の予定】

- 7月1日(月) 新施設オープン
- 7月6日(土) 七夕(行事食)
- 7月24日(水) 土用の丑の日(行事食)

