感謝と敬意を





た方々は、入所者様が22名、通所利 今年度にご長寿の祝い年を迎えられ

昭和歌謡曲や童謡を演奏していただい カリナとフルート演奏のボランティア グループひだまりさんによる懐かしい 余興は、昨年も来ていただいた、オ

賑やかで楽しい敬老会となりました。 常と違った雰囲気を味わう事が出来て 拍子をされていました。 ダンスに皆様も自然と笑顔になって手 動的な動きや、学生達による笑顔での が健やかに過ごされることを職員一同 マンの曲にあわせて体操をしたり、日 変わって、ポップな曲に合わせての躍 これからも、ご利用者様とご家族様 最後に全員で西城秀樹さんのヤング

も願っております。

(管理栄養士 竹野有希子)

のボランティアの皆様による余興で大 た方々への表彰式と記念品贈呈、2組

なりました。 加いただき、笑顔あふれるひとときと たくさんのご利用者様やご家族様に参 開催いたしました。例年に引き続き、 今年は9月15日 (月) に敬老会を

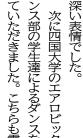
うれしく思っております。また、欠席 厳かな雰囲気での式典から一転して、 全ての方に感謝の気持ちが届くように、 き、一緒にお祝いできた事を職員一同 変な盛り上がりとなりました。 た様に思います。 会場全体の温度が上がる程に盛り上がっ 心を込めて対応させて頂きました。 された方々へは記念品をお届けして、 多くのご家族様にも来設していただ ボランティアの皆様による余興では



われたりもしていました。皆様も懐か しい歌を生演奏で聞く事が出来て感慨 演奏に合わせて皆様が一緒に歌

ていただきました。こちらも雰囲気が ンス部の学生達によるダンスを披露し

次に四国大学のエアロビックチアダ









【発行】

リハビリセンター グリーンTAOKA 広報委員会

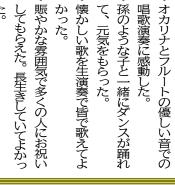




オカリナの曲で利用者さんが好きな 歌を演奏してくれたので一緒に歌え てうれしかった。 敬老会に参加された方々の声

- 化粧をしてもらって昔のお母さんに ダンスの曲、パフォーマンスを見て すごく元気になった。
- くれた。 戻ったと娘がいっぱい写真を撮って
- 若い子がダンスを踊ってくれて、楽

しかった。





とを目的とした制度で、 長を支援していきます。 や職員との協働を通じて、 象的でした。 これから2人は言語や文 者ともすぐに打ち解けていたことが印 知識を身につけた上で来日し、最長5 2017年から対象職種となっていま 能実習生が介護職員として新たに仲間 技術を学びます。 利用者とのふれあい は明るく笑顔が素敵な方で職員や利用 本の技術や知識を途上国へ移転するこ に加わりました。技能実習制度は、 心の違いを乗り越えながら介護の知識・ 当施設に、ミャンマーから2名の技 入職されたカインさんとニンさん 実習生は日本語能力や介護の基礎 段階的に技能を習得します。今 介護分野では 実習生の成 日

事務部 出 晃史

*



を開催致しました。 今月も9月18日にグリーンカフェ

子が、参加者の皆様と一緒に災害食の 電子レンジで加熱すると想像以上に大 きな蒸しパンができるので皆様びっく 蒸しパンは材料を袋に入れて揉み、 しパンとおにぎりを作りました。



月かけて秋の壁画作りに取り組みまし 通所リハビリでは、8・9月と2ヵ

くちぎった折り紙を、糊でコツコツと 浮かせて貼り付けていきました。 根気よく貼り付けていき、色画用紙や の紅葉の葉を、両面テープで立体的に 折り紙で、折ったり切ったりした大小 背景を貼る作業は、とても手間のか 大きな模造紙へ、色とりどりの細か

りでリハビリや入浴の合間を縫いなが かる作業ですが、ご利用者様が日替わ 品を見て一秋らしくて綺麗やなあ_ が関わって完成した壁画となりました。 ら参加して下さり、多くのご利用者様 こ利用者様が、窓辺に張り出した作

皆さんと一緒に行い、改めて災害に対 りされていました。 しい!」と皆様に好評でした。 災害食を作って食べるまでの工程を おにぎりも様々な味があり、

が難しい為に、災害発生前の準備がと おり、自然災害はいつ起こるかの予測 ても大切になってきます。

事もありますので、是非やってみて下 避難経路の確認等、直ぐにでも出来る 皆様もご自宅で備蓄食や避難場所・

松原



をご準備ください。

2) 砂糖 (100mlに対して10g)

げに話をされていました。 「あの辺に私も貼ったよ」等と感慨深

時にも多くのご利用者様に参加して頂 きたいと思います。 うございました。また次の作品を作成 作成に携わった皆様、大変ありがと

(通所リハビリ 熊谷美智子



たから是非作り方を教えて欲しい! 今月は、ご利用者様から「おいしかっ



ジ飲料+水(作りたい量に対して1・・ クック」を使用しております。オレン て 1 g というご要望の多かった、 天の作り方をご紹介させていただきま 材料は、寒天粉(500mlに対し ※当厨房の寒天は「かんてん オレンジ寒

れてから冷蔵庫へ入れて冷やして完成型(カップ)にいれます。④粗熱が取型(カップ)にいれます。④粗熱が取 入れて沸騰させます。②火を止めてか 作り方は、①鍋に砂糖と水と寒天を

お気軽に職員へお申し付けください。 今後も気になる献立がありましたら 《管理栄養士 竹野有希子》





- 10月1日(水) 通所•散髪会
- 入所•散髪会 10月16日
- グリーンカフェ
- 第26回徳島県 介護老人保健施設大会

