

まりあ通信

2019年11月号

グループホーム まりあ

【夢】



皆さんで花紙を使って、コスモスを作りました。楽しそうにされていました！
また、野菜切りを手伝って頂きました♪



【想】



10月に誕生日会をしました。お誕生日の方は、涙を流され喜ばれました。これからも楽しくお過ごし下さい。また、皆様と一緒に団子作りもしました。



【花】



10月12日ユニット外の芝生にて運動会をしました。パン食い競争やボール倒し等、皆様笑顔が多く楽しく過ごされました。お昼ご飯も皆様一緒に外で召し上がられ、「美味しい」と食事でも進んでおられました。



デイサービスセンター まりあ



野菜の苗を買いに行き、畑に野菜を植えました!!!
皆さん慣れた手つきで、職員は教えてもらいながら行いました!!!



ちっちゃなお家 みづき

10月21日高千穂牧場へ外出しました。昼食を食べ、買い物やコスモス見学等、それぞれ楽しまれました!(^^)!



住宅型有料ホーム



どんぐりにつまようじを刺した「どんぐり駒」を職員が作り、利用者様が回している風景です。
「難しいね」と言いながらも一生懸命、楽しそうにどんぐり駒を回していました。



～第44回 小松原地区まつり～

10月26、27日に小松原地区公民館にて小松原地区まつりが開催されました。まりあからは健康体操や防災用炊き出しの手伝い等をさせていただきました。利用者の皆様で作られた作品も数多く展示させて頂き、たくさんの方々に見てもらうことができました。



☆「まりあ喫茶」のご紹介☆

特別養護老人ホームの建物内(パブリックスペース)で喫茶店を開店しています。

利用者様やご家族、馴染みの方や地域の皆様とお茶や会話をしんだりゆっくりと交流できるカフェスペースです。

どなたでもご利用できますのでお気軽にお越し下さい。

飲食代：利用者様 100円、ご家族・一般の方 150円
毎週木曜日 10:00～12:00 (祝日の場合は休み)

♪メニュー♪

コーヒー・紅茶・ココア・カルピス・ジュース(オレンジ・ミックス)など ※お菓子は週替わり☆



↑この看板が目印です☆

厨房よりレシピ紹介

★さつまいものバターしょうゆ煮★

《材料》

- ・さつまいも (細めのもの) 1本(約300g)
- ・バター 大さじ1と1/2
- ・黒いりごま 少々
- ・砂糖 大さじ1と1/2
- ・しょうゆ 小さじ2



バター風味が、さつまいもの甘みを引き立てます。しょうゆをプラスして、ご飯に合う味に♡

《作り方》

さつまいもは、皮つきのまま厚さ約2cmの輪切りにする。5～6分水にさらしてアクを抜き、ざるに上げる。鍋に水 1カップ、砂糖、さつまいもを入れて落としぶたをし、中火にかける。煮立ったら弱火にし、10分ほど煮る。竹串がすーっと通るくらいになったら、しょうゆと、バターを加える。鍋を揺すりながらさつと煮て、バターが溶けたら器に盛り、黒ごまをふる。

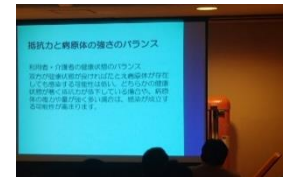
各研修会のご報告

9月27、28日にホテルニューウェルシティ宮崎にて、介護福祉士会主催による“九州ブロック介護福祉士研修大会”が開催されました。

まりあからも「看取り」をテーマに、発表の場を頂きました。終末期を支援する事のできる介護職員として“命とは”を改めて考えさせられた内容でした。



また、まりあでは職員が一同に集まる全体ミーティングを3ヶ月に1回開催しており、様々な研修会も併せて行っております。10月は保健衛生部から感染症についての発表があり、手洗い方法の振り返りや感染ルートの確認と予防方法などについて学び直すことができました。



◎編集後記

少しずつ日も短くなり、夜になるにつれ肌寒さを感じる季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？先月から新たに買い物支援サービスが始まり、今月号の「別紙」にて詳細を掲載しております。ぜひご一読ください。今後も地域の皆様のお役にたてられる施設を目指し、職員一丸となって取り組んで参ります。

【担当:ショートステイ 若松】

まりあ通信 11月号

- 発行日：令和元年11月10日
- 都城市志比田町9573番地の1
- 編集/発行：まりあ広報部会
- 発行責任者：施設長 江口 智美
- 電話：0986-46-2727

■ホームページURL：<http://www.maria-f.jp/>
■掲載しております写真等につきましては、個人情報の同意のもと掲載させていただいております。

