

やよい台 仁 だより

Yayoidai JIN NEWS

令和5年
3月号

- もくじ
- ・リハビリ課
 - ・療養課（入所2、3階）
 - ・通所リハビリ課
 - ・訪問看護ステーション
 - ・インスタグラム始めました
 - ・ともろクリニック
 - ・やよい台仁の献立



リハビリ課

転ばずに生活したい！ ～居室内で活躍する福祉用具～

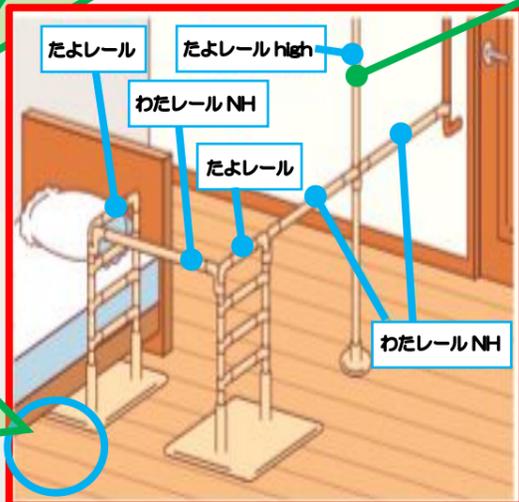


介護用ベッドに取り付けられます。起立が大変！という方にお勧めです。柵の角度が変わり、自然な起立をサポートします。



《スイングアーム介助バー》

足元が滑るようであれば、滑り止めマット等を使用する方法もあります



たよレールシリーズ



《突っ張り棒型》 《床置き型》

他の形やオプションもあり、お体やご自宅環境に合わせて組み合わせができます！

お布団でも使用できます！



画像提供：株式会社フロンティア

リハビリ課では、通所・入所されている方々の、ご自宅環境設定の提案や介助指導なども行っています。

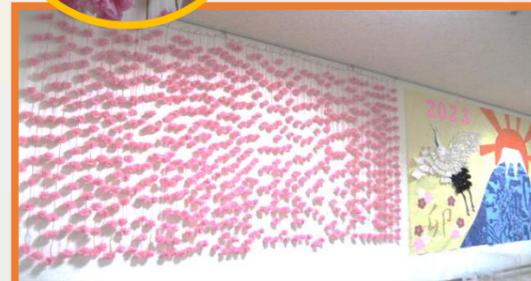
療養課（入所2、3階）

各階のレクリエーション担当が様々なイベントを企画しています。2階のお楽しみイベントの一環として、板前さんをおよびしてお寿司イベントを開催しました。気になるお寿司のネタは、、、
 鮪 鯛 アナゴ 海老 ぶり サーモン そしてだし巻き玉子♪
 普段は刻み食を召し上がっている方も、この日はお寿司を提供させていただきました。職員もいつもより人数を多く配置して見守りしていましたが、そんな心配をよそに「お寿司なんて、何年振りかしら〜」と一口でパクリ。「おかわりちょうだい！！」と皆様の笑顔に職員も癒されました。普段、味付けされた食事を提供しているため、しょうゆを自由につけて食べるのが楽しめたとお声もいただきました。次回3階のお楽しみイベントはウナギです。



通所リハビリ課（デイケア）

フロアの中で桜が咲き始めました。日を追うごとに桜の花が増えます。どのくらいで満開になるのが楽しみです。



運針の日

自由週間の時に行いました。そうきんを作っています。



ともろー訪問看護ステーション弥生台

2023年度のメンバーで集合写真を撮りました！！



2022年度は新しい仲間が4人も加わりました！ともろー訪問看護ステーション弥生台のスタッフは計18名となりました。今後、第5類に切り替わる予定のコロナ感染症ですが、まだまだ不安は続きます。よりパワーアップしたスタッフ一同で、皆様が安心して在宅生活を送れるようサポートしていきたく思っております。

Instagram始めました

やよい台仁の施設内での生活風景を皆様にお知らせしていきたいという現場の思いから、Instagramのやよい台仁 公式ページを開きました。

SNSを通じて、やよい台仁で行われているイベントや普段の生活風景などを投稿していきたいと思っております。下記のアドレスを入力するか、QRコードからリンクしてください。

やよい台仁 Instagram
<https://www.instagram.com/yayoidaijin/>



フォローしてくださいね♪



ともろークリニック



ホームページリニューアル！！

やよい台仁のホームページリニューアルに続いて、ともろークリニックのホームページもリニューアルいたしました。青を基調として明るく清潔感ある感じをイメージしており、見やすさと分かりやすさを重要視して作成しました。クリニックをお探しの方や、受診の際には、当院の新しくなったホームページを見ていただければと思います。



ともろークリニック



やよい台仁の献立

常食	3月献立表						やよい台仁
	19日 (日)	20日 (月)	21日 (火)	22日 (水)	23日 (木)	24日 (金)	25日 (土)
朝	粥飯 味噌汁 厚揚げのおろし菜 ブロッコリーサラダ ヨーグルト	粥飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 ゆかり和え 牛乳	粥飯 味噌汁 ツナと大根の煮物 チンゲン菜のおかか和え 牛乳	粥飯 味噌汁 アボカドと鶏のソテー なめ菜和え 牛乳	粥飯 味噌汁 豆腐チャンプルー 青じそ和え 牛乳	粥飯 味噌汁 肉団子と野菜の煮物 トレッシング和え ジョア白ブドウ	中華雑炊 がんも煮物 マカロニサラダ 牛乳
10時	コーヒー	紅茶	ぶどうジュース	アップルティー	紅茶	コーヒー	ミルクティ
昼	粥飯 味噌汁 アジの野菜あんかけ 青草と油揚げのごま和え パイン	粥飯 清まし汁 鶏肉の和え物 洋梨	粥飯 コンソメスープ 鶏肉のパン粉焼 和え物 (バナナ)	粥飯 清まし汁 豚っけのみりん醤油焼き 白和え 抹茶AVVロア	粥飯 コンソメスープ 鶏肉のカレー炒め 白草の柚子煮和え フルーツカクテル	粥飯 中華スープ 鶏肉の中草炒め ナムル みかん	粥飯 清まし汁 ホキの味噌揚げ焼 春雨サラダ 豚汁
おやつ	ほうじ茶 ペレたべる (スナック菓子)	玄米茶 ロールケーキ(こ)	煎茶 みそバイロ	麦茶 マドレーヌ	玄米茶 華まんじゅう	麦茶 ハウンドケーキ(フルーツ)	ほうじ茶 聖堂せんべい
夕	粥飯 清まし汁 柳川風 味噌炒め ツナ和え	粥飯 コンソメスープ 白身魚のマスタード焼 ほうれん草のソテー さつま芋サラダ	粥飯 味噌汁 サラの山椒焼き いんげんとしらすの炒め物 人参サラダ	粥飯 味噌汁 五目卵焼 豆乳ののり醤油バター イタリアンサラダ	粥飯 清まし汁 赤魚の粕漬焼 両山ソテー 大豆 (金時豆)	粥飯 清まし汁 さばの塩焼 小松菜の和え物 大豆	粥飯 味噌汁 なすと鶏肉のソテー 菜の花としらすの炒め物 塩昆布和え
26日 (日)	27日 (月)	28日 (火)	29日 (水)	30日 (木)	31日 (金)		
朝	粥飯 味噌汁 卵とし 白身魚の和え物 ヨーグルト	粥飯 味噌汁 三色豆田舎 ほうれん草の和え物 牛乳	粥飯 味噌汁 つみれの煮物 小松菜の和え物 ヨーグルト	粥飯 味噌汁 じゃがいものコンソメ焼 いんげんの梅和え 牛乳	粥飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 しょうらの和え物 ジョア白ブドウ		
10時	ぶどうジュース	ココア	紅茶	アップルティー	コーヒー		
昼	粥飯 清まし汁 鶏肉のごま炒め チャブチエ風 パイン	粥飯 ハイタンラーメン えび焼売 マンゴプリン	粥飯 コンソメスープ グリルチキン コールスローサラダ コーヒーゼリー	粥飯 シーフードカレー チーズサラダ みかん	粥飯 味噌汁 豚っけの塩焼き れんこん金平 果物 (バナナ)	粥飯 味噌汁 しょうゆの旨み焼 しょうらの和え物 ジョア白ブドウ	
おやつ	ケーキ (ストロベリー)	玄米茶 クリームブッセ	煎茶 あんぱん	煎茶 ロールケーキ(ト)	ほうじ茶 今川焼き (クリーム)	麦茶 クッキー	
夕	粥飯 コンソメスープ 鶏の旨味焼 ホパイソテー 胡瓜とカボチャの煮物	粥飯 味噌汁 鶏肉のレモン醤油焼 スキヤキのソテー 辛子和え	粥飯 清まし汁 白身魚のマヨネーズ焼 切干大根の煮物 菜の花のなめ菜和え	粥飯 味噌汁 鶏肉のハーブ焼き 大根と油揚げの煮物 酢の物	粥飯 コンソメスープ 鶏肉のマーマレード焼き チンゲン菜ソテー ちぢみサラダ	粥飯 コンソメスープ 鶏肉のハーブ焼き ほうれん草の和え物 白飯	

※資料仕入れの都合上、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

桜茶

ひな祭りにもピッタリなのが「桜茶」です。その名前からもこれから訪れる春を感じさせられます。桜茶とは、お茶といっても茶葉ではなく、桜の花びらを塩漬けにしたもので、そこに白湯を注ぐことで、花びらが開き、美しい桜の花が浮かぶお茶になります。桜湯とも呼ばれています。お祝いの席では、「お茶をにごす」という意味につながることから、煎茶などお茶は使わず、お茶の成分が入っておらず花びらが美しく咲き開く桜茶を用いることが多いようです。見た目も華やかで美しく、風情を感じさせるおもてなしの1杯に最適なお茶です。