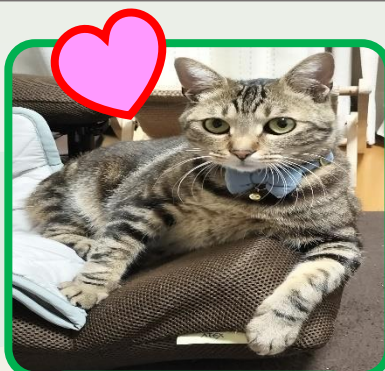


やよい台 仁 だより

Yayoidai JIN NEWS

令和7年
5月号

- もくじ
- ・面会がフリーになります
 - ・療養課（入所）
 - ・通所リハビリ課
 - ・同心協力（連載コラム）
 - ・ tomorrow訪問看護ステーション
 - ・リハビリ課
 - ・事務課からのお知らせ
 - ・勉強会を開催しました
 - ・やよい台仁の献立



職員のにゃんこ

面会がフリーになります

これまで感染予防の観点より、面会について多くのご不便をおかけしましたが、6月2日より時間に制限がありますが、予約なく自由に面会をできるように致します。今後ホームページやご請求書などにもお知らせを同封いたしますので、ご確認をお願いいたします。

面会の緩和に合わせて、ご自宅で洗濯をされてる方の衣類の交換は、直接居室に入ってのご対応となります。正面玄関での受け渡しは終了となりますので、ご理解の程、よろしくお願いいたします。入所階によって受け渡し方が異なりますので、自宅洗濯の皆様には、別紙お知らせをお渡しいたしますので、ご確認ください。

ご家族の皆様、ぜひ面会にお越しください。

面会について（2025年6月2日以降）

面会が時間帯を指定してフリーになります

面会時間 13:30 ~ 18:00（1組30分程度）

※入室時間に問わず18:00には退室をお願いします

面会の流れ

来所時

① 手指消毒後、事務課カウンターへお越しください。

事務課カウンター

② 検温をして、面会票にご記入ください。
③ 面会札を取って、EVで各フロアへ上がってください。

各フロア

④ フロア職員にお声がけください。お食事、ご利用者様へのプレゼント、1Fでの面会をご希望の方は食事制限や近況などを職員にお尋ねください。
⑤ お帰りの際は、必ずフロアの職員にお声がけいただき、面会票をご提出ください。食事をされましたら、食事票などをフロア職員にお伝えください。
⑥ 衣類の交換につきましても、フロア職員に事前にお声がけください。

正面玄関

⑦ お帰りの際や、駐車場でのお散歩をご希望の方は、各フロアの職員と事務室の職員（土日祝は警備員）へ、必ずお声がけください。
⑧ 面会札は、お帰りの際に事務室カウンターへご返却ください。

ご注意いただきたいこと

- ・お食事は自由ですが、ご利用者様によって食事や飲み物に制限がございます。誤嚥などの予防を含め、必ず事前にフロアの職員へ食事制限などをお尋ねください。残り物は、必ずお持ち帰りください。
- ・駐車場などへの移動をされる際は、必ずフロアの職員と事務室の職員へお声がけください。敷地の外へは出ないようにお願いいたします。
- ・感染などの状況により、連絡なく面会を中止させていただく場合がございます。

療養課（入所）

3階にてケーキバイキングのイベントを行いました。多種多様なケーキをご用意して、好きなケーキを選んでいただきました。皆さん、いろいろ好みが分かれるところでしたが、チョコレートケーキが人気でした。

これからもご利用者様に楽しんでいただける企画を開催して参ります。



通所リハビリ課（デイケア）

五月に入り、ご利用者様の協力で作成している作品も鯉のぼりに様変わりしました。とても躍動感のある感じに出来上がり、二匹の鯉のぼりが気持ちよく空を泳いでいるように感じます。

デイケアの過去の作品は1階受付や談話室にも掲示しています。



同心協力（連載コラム）第11回/全17回

少し前まで、日本では歩きながら飲み食いするのはなはだもってはいけない行為とされていた。今は違う。それがカッコいいと思っているのか、いい歳をしたおじさんおばさん連中までアイスクリームを舐めながら歩いたりする。

「自動販売機や24時間営業のコンビニが良くない。いつでもどこでも買える利便性は結構だが、あまりにも手軽に持ち運べ、何も手を加えることなく飲み食いできてしまうから、歩きながら飲み、食べ終えた所に捨てていくことになる」

時折マスコミなどで取り上げられる論評だ。誠にもっともらしく聞こえるが、実は諸悪の根源はルールを守らない行為にこそあるのだ。悪いのは自動販売機でもコンビニでもない。自動販売機にいたっては、意思など持たない単なる機械だ。道徳を守らない人間の責任を押し付けるのはとんだ筋違いと言うべきであろう。

似たような論評は「ゴミ箱」にもある。

「ゴミ箱を置くと、家からゴミを運んできて捨てていく人がいる。出たゴミは持ち帰るのが基本だから、公園などにゴミ箱は設置しないほうがいい」

正論に聞こえるが、たまたま通りがかりにゴミを目にした人がいたとして、その人がそれを家に持ち帰ることなど普通はあり得ない。捨てる場所がなければ、放置する。

つまり、「ゴミ箱の設置」に問題があるのではない。正しい使われ方がされないことが問われるべきなのだ。

著：佐久友朗



ともろー訪問看護ステーション弥生台

5月は急に暑くなる日が増えてきますね。この時期は身体が暑さに慣れておらず、熱中症の危険性が高まります。高齢者の方は、身体の熱を周囲に逃がす熱放散能力が低く、深部体温が上昇しやすくなります。熱中症を疑う症状（めまい、立ちくらみ、大量の発汗、頭痛、吐き気、嘔吐、意識障害、痙攣、高体温など）には注意が必要です。室内でも熱中症になりやすいため、熱中症予防を心がけましょう。熱中症の症状がみられ、改善しない場合は速やかに医療機関を受診しましょう。



熱中症予防対策

1. 高温多湿・無風の環境は危険です。冷房や除湿器・扇風機を利用して室内を涼しくしましょう。室温 28 度以下、湿度 60% 以下が目安です。今の時期に冷房器具の作動状態を確認しておきましょう。気温・湿度計・熱中症計などを活用しましょう。
2. のどが渇く前に定期的に水分補給をしましょう。汗をたくさんかいたときは、スポーツドリンクや経口補水液、梅干し、塩昆布などで塩分も補給しましょう。入浴前後の水分補給や寝る時に枕元に飲料を用意しておきましょう。
3. 外出時は通気性の良い服装の工夫や帽子、日傘の着用、水分、休憩を十分にとって身体を守りましょう。
4. 高齢の方には周りの人が体調をこまめに気かけ、予防対策を促してあげましょう。

リハビリ課

どんな支援をしてもらえるの？

やよい台仁のリハビリ課には、理学療法士・作業療法士・言語聴覚療法士と 3 職種が揃っています。皆様に必要な支援を個々に把握し、他職種と連携を図りながら、目標に向かって進めていきます。ご利用中に、心身の変化があった場合も、その時々に必要な支援を検討し、生活支援、精神面の支援をしています。同じ疾患でも状態は個々で異なり、また、生活背景や性格、好きなこと、苦手なこと、やりたいこと、やりたくないこと、同じ人はいません。そのため、ご本人、ご家族とのコミュニケーションを大切にし、必要なことや望まれていることは何かを、意識しながら日々取り組んでいます。

機能訓練

日常生活動作訓練

生活環境の設定提案

福祉用具の選定

ベッドや車いすの
ポジショニング

靴の選定



理学療法士・作業療法士・言語聴覚療法士の
リハビリ

自宅環境の確認と提案

ご家族への介助指導

ご家族への介助指導

自主トレーニング指導

介護保険サービスの
提案

自主トレーニング指導

事務課からのお知らせ

・介護保険負担割合証（全員）

・介護保険負担限度額認定証（該当者の方のみ）

・医療保険証（更新の方のみ）

現在ご使用中の上記につきまして、有効期限が令和 7 年 7 月 31 日までとなっております。更新のお手続きを 7 月中に済ませていただき、令和 7 年 8 月 1 日からの有効期限の証書を 8 月中にご持参いただきますようお願い致します。

勉強会を開催しました

先日、ご利用者様ごとに適したオムツの選び方や履かせ方、オムツの交換時期などから考える夜間入眠についての勉強会を、オムツのメーカーの方に来ていただき開催しました。基本的なことではありますが、改めて認識することもありました。いつでも基本をおろそかにせず、より良いサービスの提供に心掛けます。



やよい台 仁の献立

5月献立表						
18日 (日)	19日 (月)	20日 (火)	21日 (水)	22日 (木)	23日 (金)	24日 (土)
御飯 味噌汁 さつまあげの煮物 甘酢和え 牛乳 ぶどうジュース	かに雑炊 白菜のどろみ煮 いんげんのごま和え 牛乳 アップルティー	御飯 味噌汁 ジャーマンポテト 人参の和え物 ショアいちご 紅茶	御飯 味噌汁 白菜とえびの中華炒め 菜の花の和え物 牛乳 コーヒー	御飯 味噌汁 豚肉の卵とじ 大根の和え物 ヨーグルト ミルクティ	御飯 味噌汁 れんこんと鶏肉の煮物 白菜の辛子和え 牛乳 ミックスジュース	御飯 味噌汁 三色豆田煮 甘酢和え ショアプレーン 紅茶
御飯 味噌汁 チキン南蛮 小松菜とツナの和え物 黄桃 玄米茶 ロールケーキ(ロースト)	御飯 味噌汁 タンドリーチキン ほうれん草としじみのソテー 洋梨 麦茶 塩まんじゅう	御飯 中華スープ 豆腐とえびのチリソース 特々鶏風サラダ パイ 麦茶 バウムクーヘン	御飯 清まし汁 タラのおろし煮 いんげんのドレッシング和え 桃 煎茶 エクレア	御飯 味噌汁 マスの香り蒸し ピーマン炒め 黄桃 玄米茶 黒糖まんじゅう	***** サンマーメン 胡瓜のごま味噌和え 洋梨 麦茶 フチシュー(チョコ)	御飯 味噌汁 タラの野菜あんかけ 春雨サラダ フルーツ寒天 煎茶 バナナクレープ
御飯 味噌汁 スペイン風オムレツ 金平ごぼう 青菜のポン酢和え	御飯 味噌汁 ホッケの塩焼き 厚揚げの煮物 ちやし和え	御飯 味噌汁 豚肉と野菜の五目炒め さつま芋の甘煮 アボカドの塩昆布和え	御飯 コンソメスープ チキンのわさびソースがけ マカロニソテー サウザンサラダ	御飯 清まし汁 鶏肉の1-733-2 焼 なすのピリ辛炒め ひじきのサラダ	御飯 清まし汁 マスの蒲焼き 大根の煮物 キャベツの磯和え	御飯 味噌汁 豚肉と野菜の炒め いんげんの和え物 浅漬け
25日 (日)	26日 (月)	27日 (火)	28日 (水)	29日 (木)	30日 (金)	31日 (土)
御飯 味噌汁 肉団子と野菜のスープ煮 ほうれん草のお浸し 牛乳 ゴゴア	御飯 味噌汁 大根とえびのくす煮 小松菜の和え物 牛乳 ミルクティ	御飯 味噌汁 ビーフソテー 菜の花の和え物 牛乳 紅茶	御飯 味噌汁 和風ポトフ 梅和え ショアプレーン カルピス	御飯 味噌汁 がんもの煮物 白菜と竹輪の和え物 牛乳 コーヒー	御飯 味噌汁 魚肉ケチャップ炒め 白菜の花のわさび和え 牛乳 紅茶	御飯 味噌汁 里芋のそぼろあんかけ いんげんのドレッシング和え 牛乳 ミルクティ
赤飯 味噌汁 白身魚の利休焼 金平ごぼう みかん 紅茶 ケーキ(ストロベリーフォート) ★お誕生日ケーキ★	御飯 かき玉汁 豚キムチ ブロッコリーのサラダ ピーチムース 麦茶 ビーナッツパン	***** シーフードカレー 花野菜サラダ マスカットゼリー りんご 玄米茶 おせんべい	御飯 清まし汁 鶏肉の香味焼 切干大根の煮物 りんご 麦茶 一茶鼓まんじゅう	御飯 清まし汁 カレイの山椒焼き 里芋の醤油バター 洋梨 煎茶 パンケーキ(メープル)	***** 中華スープ ピビンパチ 中華サラダ パイ 煎茶 ロールケーキ(バナナ)	御飯 味噌汁 白身魚の照り焼 大根の和え物 黄桃 煎茶 ドーナツ
御飯 味噌汁 肉じゃが きのこの炒め物 煮豆(金時豆)	御飯 中華スープ 家常豆腐 チンゲン菜の炒め物 カニ風味サラダ	御飯 コンソメスープ ロールキャベツトマト煮 ほうれん草のバター炒め 人参サラダ	御飯 味噌汁 ホキのマヨネーズ焼 れんこんのピリ辛炒め 小松菜のドレッシング和え	御飯 味噌汁 豚肉の塩野菜炒め 高野豆腐の含め煮 小松菜のごま和え	御飯 味噌汁 ホキの香辛パン粉焼 がんもどきの煮物 白菜の塩昆布和え	御飯 中華スープ かに玉の甘酢あんかけ じゃがいものソテー 中華サラダ

※食材は入力の都合上、献立を変更する場合がございます。ご了承ください。