

‘陽のあたる場所’
ル・ソラリオン葛飾

～「仁」それは親愛をもって接するところ。
生涯を通してあなたと寄り添うこと。～

発刊: 令和4年
6月号(第177号)
発行: 社会福祉法人
敬仁会
ル・ソラリオン葛飾



〒125-0062
東京都葛飾区青戸4-16-7
TEL:03-3601-3711
FAX:03-3601-3716



金木犀ユニット おやつ行事

2階

2階では、金木犀ユニットにておやつ行事を行いました。

プリンにホイップクリームなどを、トッピングして頂き、皆さんに召し上がって頂きました。皆さんとてもおいしそうにプリンをほおぼる姿が見られました。



3階

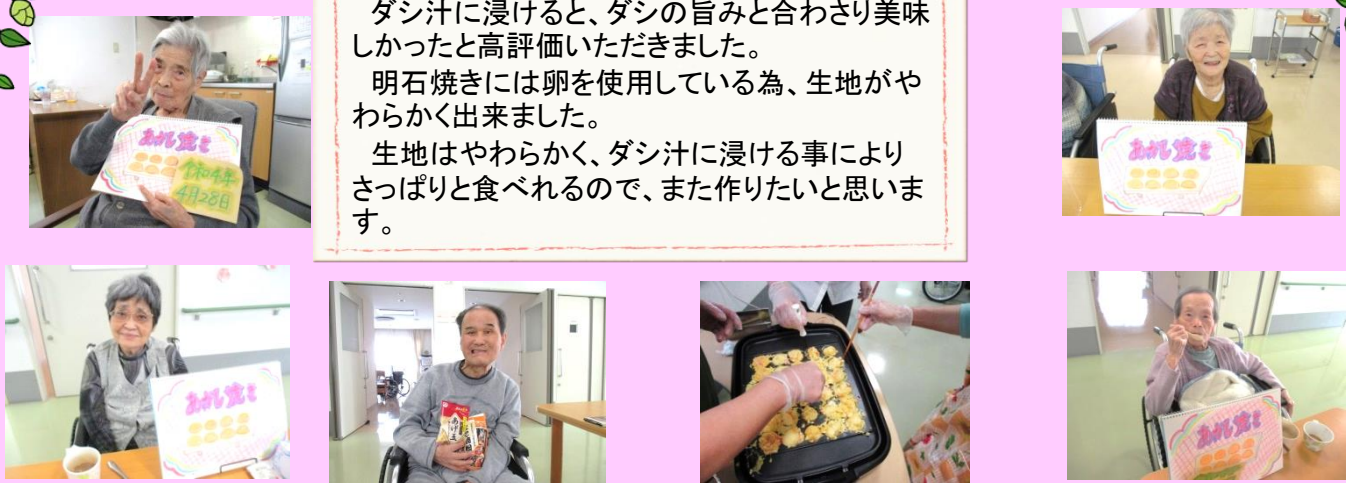
鯉のぼり & 母の日



3階では、鯉のぼりをバックに、また「母の日」のお花のプレゼントと一緒に写真を撮りました。ご利用者の皆さんの笑顔がとても素敵です。

4階おやつ行事 明石焼き

4階では、明石焼きを作りました。ダシ汁に浸けると、ダシの旨みと合わさり美味しかったと高評価いただきました。明石焼きには卵を使用している為、生地がやわらかく出来ました。生地はやわらかく、ダシ汁に浸ける事によりさっぱりと食べれるので、また作りたと思います。



5階レクリエーション



お天気の良い日に、屋上へお散歩に出かけました。つつじの花が綺麗に咲いていました。室内では射的ゲームをしました。的に当てるのが難しかったようですが皆さまとても楽しんでいただけました。

6階

6階の屋上庭園にてつつじが満開になり、天気もいので皆さんでお花見をしました。

薄いピンクや濃いピンクのつつじをみて「ここはこの色が咲いているんだね。」と笑顔で会話されていました。



デイ お茶会

5月は茶会を開きました。若い時に茶道をしていた方もおられ、ご利用者の皆さんにお茶をたてていただきました。少し濃い味のお茶を楽しみました。



新入職員紹介

4月よりケアワーカーとして入職しました。深山です。

慣れるまで時間はかかると思いますが、先輩方の力を借りながら仕事を覚えられるように頑張りたいと思います。

宜しくお願いします。

3階 ケアワーカー
深山 千尋



3月21日に入職し、2階配属になりました、ケアワーカーの渡部です。

資格を持つ専門職として、ご利用者が快適だと思える生活を支えることができるように尽くしていきたいと考えています。

先輩職員に助言をもらいながら、確かな技術と笑顔を伝達できる人材に成長していきますので、これからよろしくお願いします。

2階 渡部 亜里沙



～大切なお知らせ～

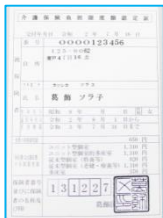
各種保険証類の更新の時期です。

今年も各種保険証の更新時期がやってきました。令和4年8月1日より更新になる保険証類は以下の4種類となります。

- ①後期高齢者医療保険証
- ②後期高齢者医療限度額適用・標準負担額減額認定証
- ③介護保険負担割合証
- ④介護保険負担限度額認定証

①～③については手続きの必要なく(※②は初回は申請必要)更新されたものがご本人の住所地に郵送されます。

③の介護保険負担限度額認定証については、現在持っている方、皆様更新手続きが必要です。区役所よりご本人住所地に更新書類が郵送されます。更新されませんと減額の適用が受けられませんので必ずお手続きをお願いいたします。



第三者評価ご家族アンケートを踏まえた施設の取り組みについて

昨年度行った第三者評価のご家族アンケートの結果報告を四月号に掲載させていただきました。

ご家族のご意見の中で特に多かったのが、「長引くコロナ過により、面会ができず施設の中の様子が全く分からない。」とのことでした。

日々のご様子をお伝えしているお手紙やお写真での近況報告の充実、この広報誌に出来るだけ皆様のお写真を掲載させていただき、施設ホームページへ、季節の行事や作品作りなどUPさせていただき予定です。

面会につきましては今後の感染状況をみながら、ビニールハウス面会の再開など、検討していく予定です。

今後とも施設運営に関して、ご理解ご協力の上、忌憚ないご意見をよろしくお願いいたします。

敬仁会 ル・ソラリオン葛飾ホームページアドレス
<https://www.med-wel.jp/katushika/>

メニュー紹介 ～6月1日お弁当～

ル・ソラリオン葛飾では毎月1日(第1営業日)、昼食にお赤飯と、季節のお弁当をお出ししています。旬の食材を取り入れ、季節を感じて頂けるメニューになっています。



お品書き
お赤飯
赤魚の若菜蒸
とりの梅じそ天ぷら
かにのふわふわ
豆腐炊き合わせ
茄子のおひたし
すまし汁
チェリーケーキ

編集後記



最近の天気は、熱くなったり急に雨が降り出したりと、私の気分と同じくらい変わりやすい。そんな毎日を元気で過ごすために、「おいしい物を食べよう」と気を配っています。今のお気に入り入りは、プチトマトのだし漬けです。湯むきしたプチトマトを白だしに漬けるだけ。口の中で柔らかくチュツとした食感と、カツオの出汁がきいていてひんやりとしておいしい。そしてこの「漬けるだけ」という、手軽さも気に入っています。これからの暑い季節にピッタリなので、たくさん食べて元気を出していきたいです。

(CM)

