

ひなたぼっこ

7

2021
July

◆ 2面・3面

- ・みなさんとってもいきいき
(季節に合った活動や日常の皆さまの様子)
- ・6月のお祝いご膳
- ・大きな大きなスイカをいただきました

◆ 4面

- ・異動職員の紹介
- ・負担限度額変更についてのお知らせ
- ・利用者負担軽減の更新申請について
- ・6月～7月上旬の予定
- ・編集後記



水面に咲く 可憐で清らかな スイレン(睡蓮)の花

(撮影：Y・M)

■ 施設理念 ■

「ご利用者の意思を尊重し、
最期まで安心した生活を支援します」

■ 施設方針・テーマ ■

「地域から信頼されるサービスを提供します」

介護老人福祉施設
ル・ソラリオン

〒682-0023
鳥取県倉吉市山根55-3
TEL：0858-26-0115
FAX：0858-26-0116
e-mail：sora@med-wel.jp



異動職員の紹介

ル・ソラリオン綾瀬より異動



係長 岡部 賢太

東京都足立区より
鳥取の地に戻ってき
ました。(実家は西
の方ですが・・・)
心機一転がんばり
ますので、よろしく
お願いします。

負担限度額変更 についてのお知らせ

令和3年8月1日より、介護保険
施設における負担限度額が変更とな
り、補正給付の預貯金要件、食費や
高額介護サービス費の負担限度額が
変わります。
詳細につきましては、別でお知ら
せいたしますのでご確認ください。

【重要】利用者負担軽減の更新申請について

介護保険負担限度額認定証、社会福祉法人等利用者負担軽減確認証の更新時期となりました。施設での代行申請が難しくなったためご家族に手続きを依頼しております。現在軽減を受けられている方は、期限内に手続きをして頂き、新しい認定証・確認証が交付されましたら施設にご提出して頂きますようお願い致します。また、医療保険証、介護保険負担割合証、後期高齢者医療限度額適用・標準負担額減額認定証、特別医療費受給資格証につきましては手続きは不要ですが、新しい保険証・認定証が交付されましたら施設にご提出して頂きますよう、お願い致します。

一般的な有効期限：令和3年 7月31日(土)

※ 手続きが遅れると対象者であっても軽減が受けられない期間が生じますのでご注意ください
ご不明な点などございましたら、ソラリオンまでお問い合わせ下さい。

(担当：榎田・三崎・小谷)

7月～8月上旬の予定

- 7月 29日(木) 7月のお祝いご膳
- 8月 4日(水) 散髪(ヒオキ)
- 8月 12日(木) フラワーアレンジメント
- 8月 20日(金) ソラリオン夏祭り

※ 感染症の状況などにより
中止・変更する事があります

編集後記

先日、天気が良かったので大山にドライブに出かけました。車窓から見る景色は緑がきれいで、風も心地よく、久しぶりに自然を満喫し息抜きができました。家にいる時間がどうしても多くなりますが、息抜きも大事ななとしみじみ思います。
さて、もうすぐオリンピックが始まりますね。今回は日本勢がどれだけメダルが取れるか楽しみです。みんなで応援しましょう！
がんばれ日本！

(小鳥)

新型コロナウイルス感染予防のため、ボランティアの受け入れは引き続き中止とさせていただきます。

みなさんにとって

【】【】【】【】★

6月～7月

毎月みなさまの日常の様子や行事・活動の様子をお伝えしている、「みなさんにとっていきいき」。

今月号では、初夏の時期に合わせた活動がたくさんありました。一部ですがお伝え致します。

希望西フロア



希望西フロアでは、今年も梅シロップ作りをしました。ご利用者のみなさまにもお手伝いいただき、おいしいシロップが出来上がるのを楽しみにされていました。

また、七夕の時期ということもあり、短冊などの七夕飾りと共に、ホタルが光を放ちながら飛んでいる幻想的な空間の演出もあり、ご利用者の目を楽しませていました。



今年も

大きな大きなスイカをいただきました

今年も大きなスイカをいただきました。

スイカを見て喜ばれるご利用者様もおられ、とても美味しそうに召し上がっておられました。



栄光東フロア



6月から7月にかけて、季節に合わせた活動をたくさん行っていました。折り紙を使ってあじさいを作ったり、ソラリオンの敷地内に咲いている、綺麗なあじさいを見に散歩へ出かけたり、スイカをいただくなど、ご利用者のみなさまに雨の季節から初夏の訪れを感じさせる楽しい活動となりました。

みなさまとても良い笑顔で楽しんでおられました。



リクエストにお応えして おはぎパイキングを実施

みなさまに 大人気 でした♪



6月25日の昼食時に、6月のお祝いご膳を提供させていただきました。今月は、「お彼岸でなくてもおはぎが食べたいなあ」とのリクエストが多くあったので、手作りおはぎのパイキングをメインに、うざく・エビ入り茶碗蒸し・沢煮椀・メロンとパイナップルの盛り合せと、盛りだくさんのご膳となりました。

5時間かけて仕上げた手作りあんこのおはぎは特に好評で、皆様たくさん召し上がられていました。また、普段あまりお食事がすまないご利用者様も、こちらがびっくりするくらいよく召し上がられていたのが印象的でした。

6月の祝いご膳

