

第 28 号

ちやいむ 茶園萬



本号の表紙は、日常生活での一コマです。
ご入居者との「だんらん」に花を咲かせ満面の
笑顔の様子です！

新年会



職員による「大黒舞」・「安来節」を披露。
皆さんの初笑いとなりました。



ハイポーズ!!



節分



鬼に扮した職員に豆を投げ、
大いに笑いを誘っていました!



鬼は外! 福は内!



ドライブ



村内を巡るドライブ！
神社参拝やふるさとの田畑等を眺めてきました。昼食は厨房手作りのお弁当を美味しくいただきました。



いってきまーす！



いつまでも元気で
いられますように



誕生日会



誕生日は、本人の要望に応えた
厨房の手作りケーキでお祝い！



日常生活





～ 職員 Produce ～

Happy Wedding

職員の結婚祝いを皆さんと一緒に桜の下で行いました！
当日の衣装の準備やヘアデザイン・ブーケ・アーチなど、全て職員の手作りで行われました。
また、豪華な「ウエディングケーキ」も職員手作りで。末永くお幸せに！！



福島県は生活習慣病該当者割合が高く全国ワーストクラスの状況です。中でも遺伝的背景をもとに生活習慣の乱れにより発症する糖尿病は、国民の代表疾患と考えられています。

糖尿病食対応としては「カロリー・糖分・油分・塩分」をひかえバランスのとれた食事が基本となります。今回は当施設での糖尿病食対応について紹介します。

【糖尿病食の工夫】

◆糖分調整甘味料使用

煮物類、酢の物、おやつ等の甘味に、粉末と液体タイプの物を使い分け糖類&カロリーを抑えます。
(普通の砂糖(上白糖)では1gで7kcal)

◆手作りヨーグルト

低脂肪牛乳、牛乳、砂糖、乳酸菌で作る。
糖尿病食者には、プレーン低脂肪ヨーグルト+糖分調整甘味料で作る。

◆水分補給

体の調子を整え、脱水や熱中症予防のための水分補給。

- ・手作り補正水(経口補水液で低カロリーのものを作っています。)
- ・液体にトロミ付けても難しい場合
⇒補正水をゼリー状に固めたもの
糖分調整甘味料とゼリーの素等で作った柔らかく食べやすい低カロリーゼリー

◆具沢山みそ汁

1日3食汁物提供(塩分管理対象者以外)

野菜、きのこ、海藻類は食物繊維が多く急な血糖値上昇を抑える効果があります。

汁の具も青菜類だと喜んで食べて頂けます。

また、野菜の具を多くすることで汁水量を少なく減塩にもなります。



◆代替食の例

煮豆⇒枝豆に変更

煮豆30g 51kcal

枝豆30g 39kcalで

糖質も1/3量に減。

天ぷら⇒衣を薄く揚げる。

揚げ物⇒煮物・蒸し物に変更

サラダ⇒ノンオイルドレッシング使用



【低カロリー糖質OFF 誕生会ケーキ】

材料 スポンジケーキ 卵、低脂肪牛乳

砂糖の代わり⇒糖分調整甘味料 小麦粉の代わり⇒おからパウダー

バター⇒オリーブオイル

デコレーション 生クリームのかわり⇒豆乳クリーム、糖分調整甘味料

6号サイズ 手作り低カロリーケーキ 2,540kcal

6号サイズ ふつうに作ったケーキ 3,000kcal と比べて 460kcal 抑えられます



医務室



臨床実習

昨年度に引き続き、福島県立医科大学保健学部作業療法学科の臨床実習が始まりました。
今年度は計9回の実習を予定しています。



(講義の様子)



(臨床実習の様子)

口腔衛生管理の研修

(実施日：令和6年6月5日 ホーム会議室)

今年度から口腔衛生等管理関係の運営基準が改定され、介護職員は歯科医師等から口腔衛生管理に係る技術的助言や指導を受けることになりました。

今回は第1回目として「くまがみ歯科医院 熊耳隆洋院長先生」にお越し頂き、助言と指導を受けました。



BCP移送等訓練

(実施日：令和6年3月21日)

事業継続計画が令和6年度より義務化となり、災害時を想定し、情報提供と移送訓練を行いました。



～新入職員紹介～



影山 智之さん 令和5年12月1日 入職

飯館の地名は聞いたことがあったんですが、ご縁があり働く事ができました。調理には長く携わってきた経験を活かし、ご入居者や職員の方へ美味しいものを提供していければと思います。

菅野 怜奈さん 令和6年5月7日 入職

働いて間もないですが、小さな幸福や人生の最後を支える職員としての実感が湧いてきました。まだまだ経験が浅い私ですが、ご入居者と諸先輩方に支えられながら日々勉強していきたいと思っています。



職員紹介コーナー

料理も上手で明るく面倒見が良くて若手職員の
兄貴的な存在です！

《インタビュー》

●行事食毎に食事と一緒に提供される折り紙のきっかけは？

食事で季節を感じてもらえるものは何かないかなと思いたち、行事毎に折り紙を添えるようになりました。

折り紙を自分の子どもたちと一緒に折ることでコミュニケーションにもなり、今では家族で楽しく作っています。

●最近のこだわりは？

休日に趣味で手作りパンを焼いていたことが家族に好評でした。

そのことから、ご入居者の方にも作ってあげたいという想いが募り、今では、朝のパンをユニット毎のリクエストに応え、焼きたてを提供しています。

焼きたてのパンはご入居者の方や職員にも大好評で嬉しく思っています。

(佐藤 匡さん)



職員・応援介護職員 募集中！

ゆったりと穏やかな時間の中で、人とかかわる仕事をしてみませんか！

私たちと一緒に働いてくださる職員の方を募集しています！

施設内の雰囲気を感じたい・見てみたいなど見学も可能です。

お気軽にお問い合わせ下さい。(公式 HP もご覧ください。)

詳しく知りたい方は(0244-42-1700)までご連絡下さい。



〃 ほっと和む ” 情報発信

日常生活風景やイベントなどを、公式Instagramを
活用しながら発信していますので、是非、ご覧ください！

気軽にフォローお願いします。



編集後記

木々の緑の深みも増し夏
めいてまいりました。

先日、天気の良い日に村
内ドライブに出掛けてきま
した。ご入居者の方々の楽
しそうな表情を見てとても
嬉しい気持ちになりました。

今年度も茶囲夢やインス
タグラムを通じてご入居者
の笑顔を少しでも多く伝え
ていければと思っています。
す。楽しみにしていしてくだ
さい。

広報委員 山田

“ほっとスペース”



(誕生日ケーキ)

厨房職員による
手作りケーキを
紹介します！

発行 社会福祉法人いいたて福祉会
発行日 2024.7.1

〒 960-1803 福島県相馬郡飯舘村伊丹沢字伊丹沢 571
TEL 0244-42-1700 FAX 0244-42-1710
E-mail : iitatehm@iitate-home.jp http://www.iitate-home.jp