

訪問介護事業部



本日のお品書き
・ピーマンの肉詰め
・グリーンピースの卵とじ
・なすとピーマンの味噌炒め

ヘルパーまりさんの つれづれお料理日誌



ヘルパーはご利用者様のお宅の冷蔵庫の中身を見て、メニューを決め、料理をしています。ヘルパーまりさんが作る美味しい料理をご紹介します！

ご利用者様のお宅で、冷蔵庫を見ながらメニューを考えていると、たくさんのグリーンピースとピーマンが。ひき肉の代わりに、豚の薄切り肉も発見！！

包丁で叩いてミンチ状にしたお肉を詰めて、美味しいピーマンの肉詰めが完成♪
お皿に盛りつける際は、彩りよく生野菜を添えています。

ご利用者様が丁寧に育てた野菜達、無駄にはできません。足りない食材は手間を惜しまずアイデアでカバー。温かくて優しい、愛情たっぷりの夕食です。



職員紹介



サービス提供責任者
木村 真紀

デイサービスより、8月16日付けで異動になりました、木村です。

実は元々訪問介護事業部でヘルパーをしていました。異動して最初の仕事は、以前訪問していたご利用者様宅への訪問。4年ぶりの訪問で、ドキドキしながらインターホンを押しました。「おはようございます！」とドアを叩くと、「あら〜どしたん！元気だった・・・？もう一生会えんのかと思ったんよ。会えて良かった。」と、私の訪問をとても喜んでくださいました。

私の訪問を心待ちにしてくださるご利用者様がいらっしゃる事を励みに、和楽荘ヘルパーの「生活に密着し、心に寄り添い、笑顔のケア」をモットーに、これからもご利用者様が住み慣れた地域で生活できるよう、暖かいサービスに努めていきます。

編集後記

暑かった夏が終わると、急に涼しくなり・・・和楽荘の周囲の山々も、鮮やかな秋の彩りとなりました。

この秋は、5名のフレッシュな新入職員を迎える事が出来ました。新たな仲間を迎え、これまで以上にご利用者様に寄り添い、愛される施設となるように、努めていきたいと思えます。

あと1ヶ月余りで、今年も終わり。平成最後の年となった今年を思い返しながら、和楽荘だより45号をお届けいたします。

脳トレQ1の答え：朝日

居宅介護センター



家族介護者教室

9月26日に、「在宅介護で役立つ介護技術について学ぼう」というテーマで、トリニティカレッジ広島医療専門学校 吉岡 俊昭先生を講師にお迎えし、家族介護者教室を開催しました。

介護技術はもちろんの事、気持ちが大切という事を教えていただき、笑いあり涙ありの2時間はあっという間で、とても有意義な時間でした。

吉岡先生、ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。今後も皆さんと楽しめるような企画をしていきますので、よろしく願いいたします。



新人紹介

10月1日より働かせていただく事になりました、岡田と申します。まだまだ知らない事や学ぶ事も多いですが、ご利用者様に寄り添いながら、他のケアマネジャーとも協力して、がんばっていきたくと思っています。

よろしく願いします。



介護支援専門員
岡田 千恵

脳トレQ2の答え：紅葉

和楽荘 電話(代)082-848-5000 お気軽にご相談ください

個人情報の取り扱いについて・・・個人情報保護法に基づき適正な取り扱いをしております