



TENSINKAI

天心らんまん

第74号 編集発行／介護老人保健施設
天心ケアハイツ

〒966-0902 福島県喜多方市松山町村松字北原3656-3

TEL 0241-23-3422(代)

URL <http://www.tenshinkai.or.jp>

6月19日、今年も松山小学校・緑の少年団の皆さんがお花を届けに来てくださいました。4月に種をまき、そこからこんなに立派に育ちました。最後に、子供たちと握手をし、「立派に育てたね」、「ありがとうね」等々、直接話すこともでき、たくさんのパワーをいただきました。涙ぐむご利用者様もおられ、貴重な機会を与えて下さった松山小学校の先生をはじめ、子供たちに感謝です。本当に、有難うございました。



【松山小学校】みどりの少年団来所



ケア棟

【園外活動報告】

「しだれ桜散策」

4月19日(木)お天気にも恵まれ、春の風が心地良い日に日中線のしだれ桜を鑑賞に出掛けました。桜は丁度満開で見応えのある風景に、皆さん良い笑顔でした。



デイサービスセンター啓愛ヒルズ

4月19日(木)温かい日差しのもと、お花見を行いました。

ご利用者の皆様に満開の桜を見て頂きたいという職員の気持ちと、ご利用者様の気持ちが重なり実現しました。

お天気にも恵まれとても気持ちの良い日でした。

普段と違う、お花見弁当を召し上がって頂き、午後は鮮雲荘前の満開の桜を見て、皆さんとても嬉しそうなお顔をいらっしゃいました。

この写真は、夫婦でご利用になっている方の一枚です。素敵な2ショットなので掲載させて頂きます。皆さんの笑顔に、職員もほっこりした気持ちになった一日でした。



「年を重ねて、身体も毎年動かなくなり、透き通った迫力ある歌声で拍手喝采、ギャラリー全員、気持ちでずいぶん若返ったひと時でした。」



4月23日、ご利用の皆さんが毎回楽しみにしている喜多方民謡協会の方々による唄や踊りの慰問が賑やかに行われ、楽しい時間を過ごしました。

在宅介護支援センターより

4月に介護報酬改定がありましたので、お知らせいたします。

平成30年度の介護報酬改定

- 地域包括ケアシステムの推進
- 自立支援・重症化防止に資する質の高い介護サービスの実現
- 4つの基本的な考え方
 - 多様な人材確保と生産性の向上
 - 介護サービスの適正化・重点化を通じた制度の安定性・持続

- 在宅看取りの強化
- 医療・介護の連携を評価
- 介護医療院の創設
- 介護ロボット・ICT（通信情報技術）の活用促進
- リハビリテーションの医師関与の強化

- 訪問介護の『生活援助』の担い手の拡大
- 通所介護における心身機能維持の改善に対する評価
- ケアマネジャーの質の向上と公平中立性の確保
- 福祉用具貸与の価格の上限設定

啓蒙ヴィラ

【園外活動報告】

毎年恒例となっております、「新緑ツアー」に行っていましたので、紹介します。

6月1日、前日より心配されていたお天気にも恵まれ、16名の入居者様と「アクアマリンいなわしろカワセミ水族館」、「道の駅猪苗代」へ向かいました。水族館では、珍種の魚を観たり、屋外を散策し、緑に触れたり笑顔溢れる時間を過ごされました。

続いて、道の駅猪苗代では、昼食をとりました。食後は、それぞれお土産の購入をし、帰路につきました。参加することを悩んでいた入居者様も、旅の最後には、「参加して良かった」とのお言葉を下さり、良い時間を過ごして頂けたかな、と嬉しく感じました。

畑作業

今年も畑の季節がきました。すこやかの皆様は、畑仕事経験者が多く、草むしりや収穫まで手伝ってくださり、また、収穫まで多くの助言をくださいます。

今年も、じゃがいも、茄子、きゅうり、トマトの苗を植えました。苗が丈夫に育つように、思いを込めて、外へ出て畑の様子を見るのが、今はとても楽しいです。

グループホームすこやか

もうこそ！ ワイワイカフェ

すこやかでは、認知症カフェ（ワイワイカフェ）を奇数月の第4木曜日開催しております。認知症についての相談、ご家族や地域の方々との交流を目的としております。

3月は、ぼた餅作り、5月は旗揚げゲームを行いました。手作りのおやつと一緒に作り、味わったり、身体を動かしてリフレッシュしたりと、皆さんと楽しい時間を過ごしております。どなたでも参加できますので、ぜひ、お越しください。

母の日

兄弟を育ててくれた「ことごと話して下さった方もいらつしやり、皆さん真剣に耳を傾けていました。また、幼き日に思いをはせながら、母の日にちなんだ歌をつたい、とても良い会になりました。」

5月13日は、母の日ということでホールに集まり、幼き日の母の思い出を皆さんに話して頂きました。中には、昨日の事のように「戦争中は、食べ物もあまりなく、お母さんが一生懸命働いて、

5月10日、市内にあります太郎庵へ行き、店内でスイーツを食べてきました。太郎庵では、それぞれお好みのスイーツを選んでいただき、ゆっくりとお茶をしながら楽しい時間を過ごしました。「こんな所に来られると思わなかった」と笑顔で話されていたのが印象的でした。帰りに、近くのスーパーでおやつを買い、とても満足した良い1日でした。

リハビリテーション部

【園外活動報告】

6月7日に、入所者様18名と県立博物館に行ってきました。当日は天気も良く、遠く山並みや田植えの終わつた田園風景、街並みをみながら津若松市に向かいました。博物館では、建築文化と会津についての企画展を見学しました。学芸員の方が、1つ1つ喜多方との結びつきも織り交ぜながら説明してくださり、みなさん熱心に耳を傾けておられました。お昼の時間には、お弁当を食べながら、「良かった」、「おもしろかった」との声が聞かれました。職員も楽しい時間を過ごすことができ、帰りは、緑に囲まれた鶴ヶ城を通り、帰路につきました。

ユースフルまつやま

【園外活動報告】

三ノ倉菜の花畑へ

5月23日から数回に分けて三ノ倉高原へ菜の花の見学に行っていました。毎年来ていますが、その度に新たな感動を受けております。ご利用者様も、広大な菜の花畑と滅多に体感できない自然に触れることの嬉しさに、感慨深い時間を過ごされました。

《新入職員・異動職員紹介》

ケア棟



小林麻里奈

4月から入職しました。一生懸命頑張りたいと思います。どうぞよろしくお願ひ致します。



高橋 敬

明るく、楽しく、元気に各部門のスタッフと連携を図ります。ご指導宜しくお願い致します。



田中 紀子

ケア棟に異動となりました。初心と笑顔を忘れず、努めて参ります。宜しくお願い致します。

デイケア



佐藤マユミ

デイケアは初めての経験ですが、学びながら新たな気持ちで頑張っていきたいと思ひます。



渡部 友里

在宅介護支援センターより異動して参りました。笑顔と真心で寄り添い、少しでも皆様の役に立てるよう頑張ります。

支援相談課



高橋絵美子

利用者様が安心して楽しい生活が送れるように、お手伝いしていきたいと思ひます。

啓愛ヒルズ



瓜生 利彦

利用者様の名前、毎日の仕事等覚えることが沢山ありますが、精一杯頑張りたいです。

ユースフルまつやま



木戸 民子

5月1日より天心会に入職致しました。60歳を過ぎて、いろいろ勉強しています。

リハビリテーション部



高木 圭子

北原壮よりデイケアへ移動してきました。笑顔が忘れず、一緒に頑張っていきたいと思います。



佐藤 匠

4月よりリハビリテーション部に入職しました。よろしくお願ひします。

啓愛ウイラ



片桐真由美

シルバー棟より異動になりました。初心にかえり頑張りますので、よろしくお願ひします。

実習生・ボランティア紹介

《実習生》

◎5月15日～6月29日
喜多方准看護高等専修学校

13名様

《ボランティア》

◎5月17日
カトレアカラオケ愛好会

4名様

◎6月13日
笹まき

- 慶徳ボランティア 2名様
- いわつきボランティア 2名様
- 関柴ボランティア 2名様
- 上三宮ボランティア 3名様
- 豊川ボランティア 2名様

◎6月21日
さくらの会ボランティア

7名様

母の日



「さかひや生花店」様より、今年も大輪のカーネーションを頂きました。有難うございました。

編集後記

七夕の飾りが風に揺られて嬉しそうです。さて、今回の広報誌では、園外活動の様子をいくつかご紹介しましたが、今年も特に皆さんをお誘いして、園外へ行っております。その中でも、塩川町・御殿場公園で行われました「花しょうぶ祭り」は好評でした。付き添った職員も、ピンク色のしょうぶは初めてみました、と話しており、新しい発見や刺激を受けると嬉しくなります。また、今月28日は、当施設の夏祭りがございます。皆様お誘い合わせの上、是非お越しください。

天心ケアハイツ 夏祭りのお知らせ

日にち: 7月28日(土)

時間: 第1部 14:00~16:00 (出店のみ)
第2部 18:15~19:15 (余興/出店)

場所: 第1部 ケア棟及びリハビリホール
第2部 天心ケアハイツ駐車場

皆様のご参加をお待ちしております!



栄養給食課より

栄養給食課で、月に1度行っている「団楽メニュー」で好評だったメニューをご紹介します。



《ひじきとオクラのサラダ》 ~季節のメニュー~

材料 4人分

- ・ひじき…20g (約大さじ7)
- ・玉ねぎ……………1/2個
- ・オクラ…4本
- ・かにかまぼこ…4本
- ④(・醤油…………大さじ1と1/2・わさび…………適量)

※ひじきを茹でる水と醤油、オクラの塩もみで使う塩は分量外

作り方

- ①ひじきを水で戻し、水で薄めた醤油でサッと煮、ざるにあげる。
- ②オクラのがくを取り、塩もみする。
- ③②のオクラを茹で、3mm程度の小口切りにする。
- ④玉ねぎを薄くスライスし、水にさらす。
- ⑤かにかまぼこをほぐす。
- ⑥④を混ぜ合わせ、わさび醤油を作る。
- ⑦全ての材料をわさび醤油で和えたら完成。

皆さん、是非一度作ってみてください!