

# いんいん



## 第12号 目次

- 表紙
- P2 特養ホームの紹介
- P3 ショートステイ・多機能型事業所の紹介
- P4 新入職員の紹介
- P5 平成27年度決算報告・あっぷる菜園
- 裏表紙 管理栄養士ワンポイントアドバイス
- 各種お知らせ



社会福祉法人 慈福会 小規模特別養護老人ホーム あっぷるの里久保田

発行責任者:施設長 岡崎卓也

〒990-2482 山形市久保田一丁目1番1号 TEL:647-6330 FAX:646-1133

<http://applenosato.sakura.ne.jp>



みんなでお花見に♪



天気も良くお花見を満喫



# 特養ホームの日々 ~春~



みんなで手作りました



植木市散策



外食でランチタイム



# ショートステイ活動記～spring～

霞城公園へお花見♪



紅の蔵へ雛人形見学!



昼食作り～孟宗汁～



みんなで創作活動～こいのぼり～



## 小規模多機能型居宅介護事業所の日常



満開の桜の下でにっこり



手作りお菓子で Happy Birthday



時には本格的な演奏会も♪



# 新入職員の紹介

- ①名前 ②配属先  
③趣味(休日の過ごし方) ④意気込み・ひと言



- ① あいなかつこ  
倉田克子  
② 特別養護老人ホーム  
③ 掃除、洗濯



普通の主婦をしています。ショッピング(フラフラ)  
④ 穏やかに生活出来るように寄り添います。



- ① しばしやういち  
芝下裕一  
② 特別養護老人ホーム  
③ 旅行  
④ 精一杯、頑張りたい  
と思います!!



- ① とくろんあつこ  
後藤恵津子  
② 清掃業務員  
③ 猫との散歩、ナンズし解き  
④ 利用者様が気持ち良く過ごせます  
よう清掃に務めたいと思います。



- ① つちがさちろ  
土田幸子  
② 短期入所生活介護  
③ 食べ歩き  
④ 利用者様に寄り添った介護が  
できるよう頑張ります!!



## 当施設を支える嘱託医の紹介

### あきらくクリニック 院長 渡辺 章先生

入居者の健康管理、服薬管理をしていただいています。

**先生よりひと言!!**

ご高齢の入居者様に過剰なご負担をおかけしないように、自然な流れを大切にした医療を提供していきたいと思ひます。



所在地: 山形市南四番町 12-10  
TEL: 023-687-1855

# 平成27年度 会計決算報告書

(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

社会福祉法人 慈福会

## 貸借対照表

(平成28年3月31日)

(単位:円)

資産の部	流動資産	68,625,029
	固定資産	428,725,032
	資産の部 合計	497,350,061

負債及び純資産の部	流動負債	49,195,174
	固定負債	345,652,342
	負債の部 合計	394,847,516
	基本金	37,420,000
	国庫補助金等特別積立金	148,851,720
	次期繰越活動増減差額	△ 83,769,175
	(うち当期活動増減差額)	△ 6,128,778
	純資産の部 合計	102,502,545
負債及び純資産の部 合計	497,350,061	

## 事業活動計算書

(平成27年4月1日～平成28年3月31日)

(単位:円)

サービス活動増減の部	サービス活動収益計	226,139,850
	サービス活動費用計	231,019,462
	サービス活動増減差額	△ 4,879,612
サービス活動外増減の部	サービス活動外収益計	1,638,731
	サービス活動外費用計	5,287,897
	サービス活動外増減差額	△ 3,649,166
経常増減差額		△ 8,528,778
特別増減の部	特別収益計	2,400,000
	特別費用計	0
	特別増減差額	2,400,000
当期活動増減差額		△ 6,128,778
繰越活動増減差額の部	前期繰越活動増減差額	△ 77,640,397
	当期末繰越活動増減差額	△ 83,769,175
	基本金取崩額	0
	その他の積立金取崩額	0
	その他の積立金積立額	0
	次期繰越活動増減差額	△ 83,769,175



### あっぷる菜園始めました



施設南側、花壇の脇に小さな畑があります。  
 今年は、胡瓜・茄子・トマト・いんげん豆  
 大葉・サラダレタス・スナップエンドウ  
 を植えました。利用者様と一緒に  
 夏の収穫を楽しみにしたいと思います。



## 管理栄養士の ワンポイントアドバイス ～～食中毒予防について～～



食中毒を起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。細菌は食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることでより食中毒を引き起こします。一方ウイルスは食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入り、腸管内で増殖し食中毒を引き起こします。

### 発生状況

**細菌：夏場(6月～8月)**に多く発生します。約20℃で活発に増殖し始め、多くは湿気も好むため梅雨時には細菌による食中毒が増えます。

**ウイルス：冬場(11月～3月)**に多く発生します。低温や乾燥した環境の中で長く生息することができます。

※毒キノコやフグなどの「自然毒」、アニサキスなどの「寄生虫」も食中毒の原因となります。様々な原因物質により、ほぼ1年中発生しています。

### 予防三原則

#### 1: につけない

手には様々な雑菌が付着しています。調理を始める前・生ものを扱う前後・食事の前は必ず手を洗いましょう。

#### 2: 増やさない

食べ物に付着した菌を増やさない為には、低温で保存することが重要です。購入後出来るだけ早く冷蔵庫に入れ、早めに食べることが大切です。

#### 3: やっつける

殆どの細菌やウイルスは加熱により死滅します。塊のお肉などは中心部の温度が75℃以上で1分以上加熱するようにしましょう。

ふきん・まな板・包丁などにも菌やウイルスが付着しています。洗剤でよく洗い熱湯で殺菌することをお勧めします。



につけない



増やさない



やっつける

## ボランティアの皆様 (2月～5月)

(団体名/代表者名 : 内容)

あすなろ保育園様: 歌・ダンス

江端昭二様: 歌

山形商業高校様: 学生ボランティア

久保田三丁目婦人部様: 被服修繕

日比谷花壇様: フラワーアレンジメント

理事長: 三味線

ありがとうございました



## 介護教室・高齢者サロンのお知らせ

【内容】認知症予防の体操やレクリエーションなどを行っております。

【時間】9:30～11:00

【費用】100円(お茶代)

【日程】毎月第4土曜日



お気軽に下記までご連絡下さい

TEL: 647-6330 担当: 伊藤

## 編集後記

春が終わったら余韻もなく、一気に夏! といった気候ですね。この急激な気温の変化に体調を崩しやすくなってしまいますが、皆様お身体にお気をつけ下さい。

