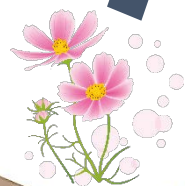




# いん いん



## 第16号 目次

表紙	あいさつ
P2~3	夏祭り特集
P4~5	敬老会特集 ・ 新入職員の紹介
裏表紙	管理栄養士のワンポイントアドバイス 各種お知らせ

### 「魅力」のある職場を目指して

空は深く澄み渡り、爽やかな季節となりましたが、皆様におかれましては、健やかにお過ごしのことと存じます。

昨今、2025年問題という言葉がニュース・新聞等で目にするようになってきたと思います。これは、八百万人いるとされる団塊の世代が後期高齢者になり、超高齢化社会へ突入する問題で、介護や福祉分野の需要はますます増え、医療費などの社会保障が急膨張するなか、医療・介護のサービステ体制の抜本的な見直しが必要とされています。現在、福祉現場で課題の一つとなっているのが、介護職員の不足です。介護職員が少なければ、良質な介護サービスの対応が難しく、負担がさらに大きくなり、離職者も増えるという悪循環が生まれてしまいます。

今、私達ができることは、福祉の仕事を志している若い人達に「魅力」を感じてもらえる職場を作ることです。魅力のある職場は、明るい声やたくさん笑顔で溢れていると思います。

さらに、質の高い、様々な介護サービスを提供できる職員の育成も必要です。今後とも、ご家族、地域の皆様のご協力、ご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

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



平成29年 あつふるの里久保田 夏祭り



▲まんなかの的に…!



▲ねらってねらって…



▲投げるわよっ



▲それっ!!



▲景品は駄菓子です

▼どれがいいべね?



▼魚7匹釣れた☺



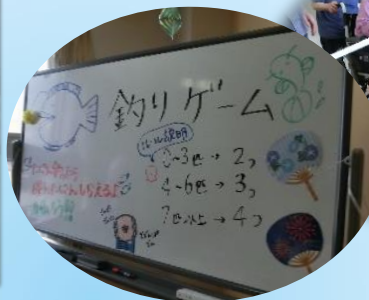
▼大漁よ



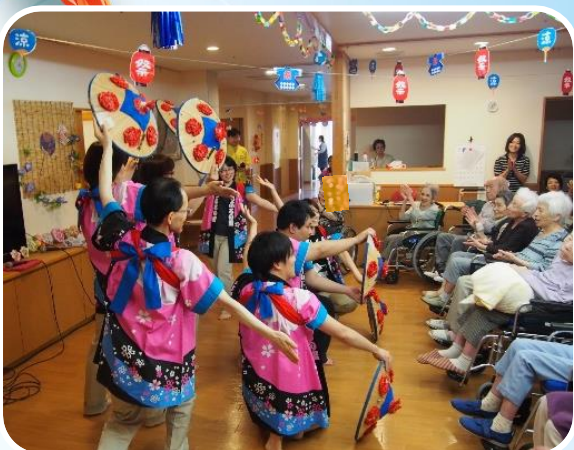
▼嬉しい! 孫が来てくれたの!



▼孫にもあげようかしら



この日の為に、花笠踊りの練習をがんばりました!  
 皆様たのしんでいただけましたでしょうか☺



／心をひとつに!!

プログラム1

職員による花笠踊り♪







▲わらって、わらって！

▲玄関前でハイチーズ！

▲素敵なツーショット！

▼はっぴの似合う事！

▼風も心地良いですね

▼いつまでも手をつないで



▼玉こんにやく  
ちょうだい！

▼とびきりスマイル☺

▼あら んまいごと！

▼にぎやかでいいこと。



プログラム2, 3  
プチ歌謡曲コンサート♪



学生ボランティア、歌の応援  
地域の皆様、ご家族様、  
夏祭りのお手伝い  
ありがとうございました！

- おしながき
- ・焼きそば
  - ・玉こんに
  - ・もつ煮
  - ・フランクフルト
  - ・助六寿司
  - ・かき氷
  - ・ジュース





# 祝敬老の日

敬老の日を迎え、皆様お元気なご様子で心から嬉しく思います。

米寿

百寿

長寿

白寿

祝敬老会



米寿

祝敬老会

米寿

祝敬老会



米寿



米寿

米寿



スタッフの出し物!



きれいに飾りましたよ♪

祝敬老会



長

寿



ゲームはパン食い競争! がんばれー!!



祝敬老会

祝敬老会



祝敬老会



長

寿



祝敬老の日

ケーキおもしろかったな〜♪







元気で過ごしてね♡



敬老の日おめでとうございます



## 新入職員紹介

新しく2名の職員の方が入職されました。今後ともよろしくお願いたします。

名前(所属)

- ① 長所
- ② 短所
- ③ 趣味
- ④ 好きな食べ物
- ⑤ 仕事への意気込み

頑張るぞ!



### 木村 沙紀(小規模特養 3階けやき)

- ① 明るいところ
- ② おっちょこちょい
- ③ ダンス(ヒップホップなど)
- ④ ラーメン、肉
- ⑤ 入居者・利用者のみなさんを少しでも多く笑顔に出来るように、元気いっぱい頑張ります。



### 鈴木 増男(小規模特養 2階もみじ)

- ① 好奇心旺盛なところ
- ② 頑固なところ
- ③ ドライブ、音楽、サッカー観戦
- ④ 刺身、焼鳥
- ⑤ 楽しい事が好きなので利用者様と一緒に笑顔になれる活動を計画・実践して行きたいと思  
います!!



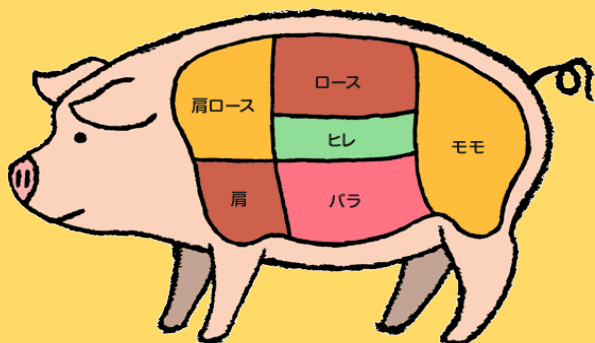
## 管理栄養士のワンポイントアドバイス



### 豚肉は栄養満点！！

豚肉の特徴は、ビタミンB1が多く含まれている事です。なんと、牛肉の14～19倍で全食品類の中でも断トツです。ビタミンB1は、糖質をエネルギーに分解する役割を持っており、また、脳の中樞神経や手足の末梢神経の機能を正常に保つ働きがあります。不足すると、食欲不振、肩こり、下肢のしびれ、イライラなどの症状が現れ、疲れやすくなります。豚肉の豊富なビタミンB1はこれらを防ぐのに最適な食材です。水溶性なので、茹でる、煮るといった調理法だと流れ出てしまいます。出来れば、揚げる、焼く、炒めるといった調理方法がおすすめです。

- ① 肩・・・ 少しかためで赤みの多いのが特徴です。煮込み料理に適しています。
- ② 肩ロース・・・豚肉特有のコクと香りがあります。ひき肉、薄切りなどで、いろいろな料理に利用されます。
- ③ ロース・・・肉のきめが細かく柔らかい部位で、適度な脂肪が特徴。ポークソテーやローストポークのような料理に適しています。
- ④ ヒレ・・・脂肪が少なく淡白な味なので、トンカツやソテーなど、油を使った料理でおいしく食べられます。
- ⑤ バラ・・・肉質は柔らかく、赤身と脂肪が層になっています。角煮や焼き豚などの煮込み料理や、薄切りにして炒め物にするのにも適しています。
- ⑥ モモ・・・筋肉の多い赤身の代表的な部位です。全体的に脂肪が少なく、肉質は柔らかいです。薄切りにしたり、小さくカットして豚汁にすると、おいしいです。



## ボランティアの皆様（7月～9月）

（団体名/代表者名:内容）

山形二中様:ふれあい/ハートフル day

日比谷花壇様:フラワーアレンジメント

あすなろ保育園様:歌とお遊戯

江端 昭二様:歌

西村 裕紀子様:衣服の修繕

山口 聡様:交流・フロア手伝い

理事長:三味線など

## 介護教室・サロンのご案内

〈内容〉

認知症予防体操やレクリエーション等を実施しています。

〈時間〉

午前9:30～午前11:00

〈費用〉

100円(お茶代)

〈日程〉

10月28日(土) 11月25日(土)

12月16日(土) 1月27日(土)

※日程は変更する場合があります。

ご不明な点は下記までご連絡下さい。

647-6330 担当:伊藤まで



## 編集後記

最近めっきり涼しくなり、秋らしくなってきました。食欲の秋、読書の秋、皆さんはいかがお過ごしでしょうか？これからの季節、朝夕、冷え込んできますので、体調にはお気を付け下さい。  
(広報委員会)

あっぶる通信 りんりん

第16号 2017年10月発行

社会福祉法人 慈福会

発行責任者 施設長 岡崎卓也

〒990-2482

山形市久保田一丁目7番7号

TEL:647-6330 FAX:646-1133

