

たこ焼き作り

クッキングリハビリ



8月のクッキングリハビリは、4階フロアで白寿荘名物『たこ焼き』を作りました。

“作るよりも食べた～い”と大人気のたこ焼き！たこ焼きの匂いは、食が細くなった方の食欲を復活させてくれます。「おかわり、ちょうだい」と言われると嬉しくなります。



8月のランチ

今日のメニュー

- 水餃子スープ
- 唐揚げ
- もやしとわかめのナムル
- トマトたれの冷奴
- おにぎり
- バナラアイス



8月の居酒屋ランチは、野菜をたっぷり食べていただくとうと餃子・人参・椎茸・チンゲン菜を入れた水餃子スープをメインに開店です。いつもと違う場所、違う顔ぶれでの食事とあって皆様、口数少なくご自分のペースでランチを楽しまれました。

白寿荘たより

2025年9月号

Vol.252



8月の行事 “うちわ作り”

お誕生日おめでとうございます！



千鶴子様



初枝様



ます子様



喜久子様



弘子様

8月

生江特別養護老人ホーム 白寿荘

編集責任者 仙石 正哉

社会福祉法人リベルタ ホームページ <http://www.liberta.or.jp/>

白寿荘たより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakujuu/category/hakujuu-tayori>

みんなで作ろう！

世界にひとつだけの「うちわ作り」



8月のレクリエーションでは、思い出の写真を使って「オリジナルうちわ作り」を行いました。

皆さまそれぞれお気に入りの写真を選び、色紙やシールで飾りつけ。完成したうちわには、笑顔や思い出がいっぱい詰まっています。

「涼しくて便利だし、見るたびに楽しい気持ちになるね」と大好評。世界にひとつだけの手作りうちわで、今年の夏も元気に過ごしていただだけそうです。

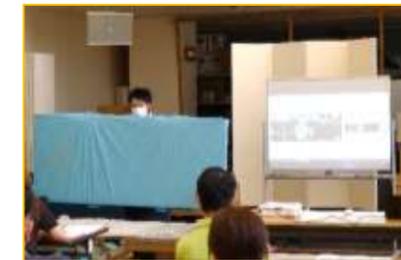


手でもち、扇いで風を起こす道具で、主に暑さをしのぐために使われます。漢字では「団扇」と書き、扇子と似ていますが、折りたためないのが特徴です。涼をとるだけでなく料理を冷ましたり、虫を払ったり、今では広告に使われたりと、様々な用途で利用されています。

内部研修

8月には、株式会社モルテンの矢富様を講師にお迎えし、褥瘡予防研修を実施しました。

研修では、体圧を測定できるセンサーを使用し、職員が実際に体験することで、座学だけでなく実践的に理解を深めることができ、大変有意義な研修となりました。



また、リスク委員会では緊急時対応をテーマに、体調不良時などに迅速な行動がとれるよう、フローチャートに沿って救急要請や電話対応の手順をシミュレーションしました。

各階で問題点や疑問点を話し合い、対応の確認を行いました。

今後もご利用者様の安全と安心のため、各種研修を重ねながら、より良いケアを提供できる体制づくりに努めてまいります。

介護主任 青木

