



震災から3カ月が経過しました。被災地では復興に向けて懸命な努力が続けられています。原発の問題、被災者の住宅の問題、そしてこの夏に懸念される電力不足の問題など課題はたくさんあります。こうした中で、我々が出来る事は、前向きにそれぞれの責任を果たし、復興への気持ちをひとつにすることだと思います。

さくら会職員一同、自分たちが出来る事を最大限にできるように努力したいと思います。さて、今月号のさくらの便りは各部門での催しのご報告とその他さくら会からのお知らせを掲載させていただきます。

入所部門誕生会のご報告

5月も入所部門合同の誕生会を開催致しました。今回は舞踊グループ「国分会」の皆さんにお越しいただき華やかな舞いをご披露頂きました。会場は熱気ムンムン。楽しんで頂けたことと思います。



国分会の皆様、素晴らしい踊りをありがとうございました。お祝いに華を添えて頂きました。また、お誕生月を迎えた皆様、おめでとうございます。今月の最高齢は104歳！！まだまだ、頑張りましょう！！！！

デイケア レクリエーション

デイケアでは、日々様々なレクリエーションを実施しております。今回はその中の一つ「物送りゲーム」の様子をご紹介します。



2チームに分かれ、スプーンにビー玉やピンポン玉を乗せてスプーンごと隣の人に渡していき、早く戻ってきた方が勝ち！！というゲームです。指先の繊細な動きが必要で集中力も必要。脳の活性化と全身機能の維持を目指します。楽しみながらリハビリができますね。

さくらのクッキング ~ハムのカーネーション~

今回は、グループホームさくらの家で、ご利用者様に提供させて頂いたおかずのレシピをご紹介します。

今回ご紹介するのは「ハムのカーネーション」です。母の日にちなんで作ってみたところ見た目にも華やかに仕上がりました。お子さんでも簡単にできますから何かのお祝い事の時に、ご家庭でも試してみたいかがでしょうか。

材料(1人分)

・ハム	1枚
・水菜	適量
・フロッキー	適量

作り方

①ハムを半分にたたみ、切り込みを入れます。この時の切り込み幅で花びらの様子が変わります。包丁よりキッチンばさみの方が楽に切れ、きれいに仕上がります。

②端から巻いていき、つま楊枝でとめます。今回はつま楊枝の飲みこみ事故を防止するため、茹でる前のパスタをつま楊枝の代わりに使用しました。ハムの塩分と水分で程良い固さになり、ご高齢の方やお子様にも安心です。

③最後に水菜とフロッキーを適量添えて完成です！！



食中毒にご注意下さい！！！！

食中毒が発生しやすい季節となりました。報道等でご存じの通り、先月には食中毒で尊い命が奪われるという深刻な事態も起こっています。

正しい知識を身に付けて食中毒の脅威から、あなたとあなたの大切な人を守りましょう。

食中毒予防の3原則は食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」です。以下に予防のポイントをまとめました。参考になさってください。

- (1) 買い物—新鮮な店で新鮮なものをスピーディーに
- (2) 保存—冷蔵庫の過信は食中毒のもと
- (3) 調理前—二次汚染の予防
- (4) 調理中—加熱調理は食中毒予防に最も有効
- (5) 食事—できたらすぐ食べる

上記の注意をしても、感染してしまい嘔吐や下痢等の症状が現れた場合は速やかにかかりつけの医師や近隣の病院を受診しましょう。さくらのクリニックでも受け付けております。おかしいと思ったら迷わず相談しましょう！！

職員研修会開催

5/17 昨年度の入職者を対象にしたマナー研修会を開催致しました。

「医療・福祉人としてのマナーとは？」というテーマで外部講師を招き、職員研修を行いました。

挨拶がなぜ大切か？なぜ敬語を使うのか？等、なるほどとうなずける講義内容を職員は真剣に受け止めておりました。

当法人の理念である「やさしい医療 やさしい介護」の実現に向けて新しい仲間と共に邁進して参ります。



医療法人 さくら会

〒323-0061 栃木県小山市大字卒島244番地1

TEL:0285-37-1221 FAX:0285-37-1640

<http://www.sakura-ac.com>

施設利用に関するお問い合わせ : 0285-37-1110 担当 三村・関口

採用に関するお問い合わせ : 0285-37-1221 担当 唐沢

さくら会 携帯サイト

