

敬老の式典

祝 米寿三名 卒寿七名

九月十八日に敬老の式典を行いました。感染対策の為、職員のみでのお祝いとなりましたが、ご家族からのプレゼントやあさひ園からの記念品贈呈・栄養部の手作りお祝御膳を食べて頂き、会場がご利用者の笑顔で溢れ素敵な会となりました。



あさひ園だより

～おめでとうございます！～



ご家族からのプレゼント



メッセージカード



園長と写真撮影

他5名の方もお祝いしました!



お孫さん達から



あさひ園より

ご家族と一緒に祝いが出不来い中で、少しでもご家族が寄り添い、当日を迎えられないかと職員で考えました。ご家族から手紙やプレゼントをご用意して頂き盛大にお祝いする事が出来ました！ご協力ありがとうございました！

手作りお祝御膳 **メインは肉か魚の二択!!**



鯛の塩焼き



牛ロースステーキ



美味しすぎて笑顔がこぼれます!



担当... 楠間

現在 **34県制覇!**



好評だったご当地メニュー



タコ焼き機3台使ってひとつずつ作成しました!!

兵庫県 『明石焼き』

令和4年6月実施



ご利用者からリクエストをいただいたので発祥の地である神奈川県のご当地メニューとして提供しました☆

神奈川県 『ナポリタン』

令和3年3月実施

今後の予定

残すは中部地方と沖縄のみ!!ご利用者とも相談し、各部署で担当を決め、その県のご当地メニューにはどんなものがあるのか調べる過程も楽しんでもらっています♪

担当: 角田

中部地方



当時提供していた食事の中に、「ご利用者の出身地の郷土料理があり、『昔よく食べていたわ、懐かしい〜』と言われているのを聞ききたら、ご利用者の生まれが岡山県だけではない!食事で全国制覇できたら、楽しんでいただけるのではないかと考えたのがきっかけで、令和元年より月に一回ご当地メニューの提供を行ってききました。

ご当地メニュー



『編集後記』にかえて...

あさひ園は沢山の方々の協力もあり、様々な『変化と挑戦』に継続して取り組んでいます。また、コロナ禍で直接会う機会が少ない中でも、ご家族から送られる温かな愛と優しさを敬老会を通して改めて実感する事が出来ました。私たち職員とご利用者の関係はご家族に比べると浅く短いです。その中で、長い時間を共に過ごしたご家族が、少しでもご利用者を近くに感じて頂けるよう様々な取り組みに今後も挑戦し続けたいと思います。 広報委員会 楠間 尚海

くすべての写真の掲載につきましては、ご本人の了解をいただいております>

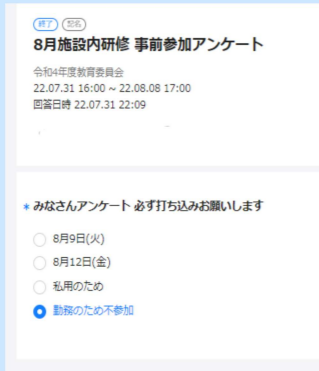
いざ使用してみても...

★アンケート結果★

使いやすい 75%

使いにくい 20%

どちらともいえない 5%



アンケート作成



普段使い慣れているアプリと似ている為使いやすい!

それぞれ個々でチャレンジしていることを紹介!

入所部 介護福祉士 金平 里沙

担当: 横部・山田



今年度の園長目標が「挑戦」だったこともあり、今回自分から志願し認知症介護実践者研修に参加しました。改めて認知症について学び、今一度自身を振り返る貴重な研修となりました。今後はより広い視野を持ち、多くのご利用者の想いに寄り添った介護をしていきたいです。

入所部 介護福祉士 押山 靖晃



新たな自分の挑戦として認知症リーダー研修への参加を決意しました。現在、自分には介護のサブリーダーとして後輩職員の育成だけでなく現場を引っ張っていける職員になる事が求められています。今後現場を引っ張りチーム全体でご利用者に合わせたケアが行えるよう研修で学んでいきたいと思っています。

LINEワークスの導入・活用

昨年度より、情報のICT化・ペーパー化を目的に『LINEWORKS』を導入しました。今までより迅速に情報の伝達が可能になり、ご利用者の生活での変更点に対して対応が早くなりました。全職員で使用するために、事前に数名の職員がお試しで活用してみたところ、迅速な情報共有や会議録の閲覧、またアンケート機能など、有効活用できる機能が多くありました。そして今年度より全職員で活用する事になり、今まで以上に素早く対応が行えるようになりました。

～Let's チャレンジ～

今年度の新たななる挑戦について

新たな入浴機械の導入

この度、座ったままでも入浴可能なリフトキャリーを導入しました。今まで入所部では、一般の家にもある個浴槽と、寝たまま入浴が可能な特殊浴槽の二種類でご利用者に入浴して頂いていました。リフトキャリーを導入したことで、よりご利用者の望む入浴や、身体の状態に合わせての入浴が可能となりました。

個浴槽



特殊浴槽



今までは...



お風呂に入る為の介護技術を指導中

そして新たに...

リフトキャリーを購入!!



リフトキャリーを導入した事で...

☆ご利用者の入浴の選択肢が増える。☆座ったままでも安全に浴槽へ入る事が可能。☆操作が簡単で経験年数が浅くても操作可能。



導入についてのアンケートも賛成の声が多数!

★後輩へ指導★

試行錯誤しながら...



すまいる宣言



人材育成や働きやすい職場環境作りに積極的に取り組み、一定の基準を満たした福祉・介護事業所の宣言内容について、介護人材確保対策推進協議会において確認をし、宣言事業者として登録する制度です。そして、その内容を公表(見える化)することで、事業所の切磋琢磨を促し、福祉・介護業界全体のレベルアップ、福祉・介護職員の定着、求職者にも選んでもらえる職場環境作りの推進を目的としています。取り組み内容に応じて星(☆)が付き、最大五つとなります。

第三者があさひ園を評価し、獲得した星の数...

5つ!

★★★★★



一緒に働きやすい職場を作きましょう!



あかやま★フクシカイゴ職場 すまいる宣言ホームページ 清桜会あさひ園の詳細ページをご覧ください!



check!

おすすめの一品

今回は珍しい「酒粕」を使った料理をご紹介します。酒粕は血圧の上昇を抑える効果や体を温めてくれる効果も期待できます。酒粕が苦手な方でも梅の風味で食べやすくなります。ぜひお試しください☆

鶏の梅粕焼き



材料: 2人分	調味料
・鶏モモ肉 100g	・梅干し 5個
・玉ねぎ 1/4個	・酒粕 20g
・えのき 1/4束	・醤油 10ml
・大葉 2枚	・料理酒 10ml
	・みりん 20ml

〈作り方〉

- ①梅干しをみじん切りにし、調味料を合わせる。
 - ②玉ねぎ・大葉は五ミリ幅のスライス、えのきは個房に分け半分の長さに切る。
 - ③①で合わせた調味料に鶏もも肉、玉ねぎ、えのき、大葉を混ぜ合わせる。
 - ④耐熱容器に入れラップをして、電子レンジ六〇〇Wで六分加熱する。
- ※鶏肉に火が通っていない場合は追加で一分ずつ加熱して下さい。
※酒粕もアルコールが含まれる場合がありますのでご注意ください。

担当: 角田