

介護職員 野原茜

4月からフローラハイツでお世話になっております野原茜と申します。5年ぶりに介護に携わり改めて思ったことは、体力のいる仕事だな、ということです。仕事を始めて一ヶ月ほど経ちました。まだ目の前の仕事をこなすことでいっぱいですが、これまでの経験を活かし戦力の一人となるよう努めています。宜しくお願ひします。

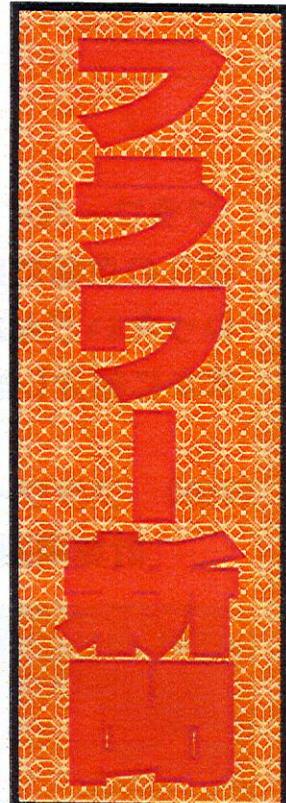
介護職員 小池哲也

4月1日付で観成園から異動してきました。異動は色々な意味で大変ですが、介護の仕事を始めて20年目になる今、新鮮な気持ちになりとても良い経験をさせてもらっています。とりあえず今は目の前の仕事を一つずつ確実にやる事しか出来ませんが、今後は、今まで培ってきた経験や知識を少しでも役立てられるよう、体はボロボロですが頑張っていきたいと思います。

新任・異動職員紹介

4月1日、フローラハイツ会議室において、平成26年度伊南福祉社会辞令伝達式がとりおこなわれました。新採用職員、異動職員に辞令が交付されました。

辞令伝達式



第69号
老人保健施設フローラハイツ
平成26年4~6月号

介護職員 藤森裕尊

4月よりフローラハイツで介護職員として働かせていただいております、藤森裕尊と申します。

慣れない業務の中、先輩方の丁寧なご指導と暖かい励ましの言葉で力をいただき感謝の毎日です。

少しでもご利用者の皆様の力になれるよう頑張りますので宜しくお願ひします。

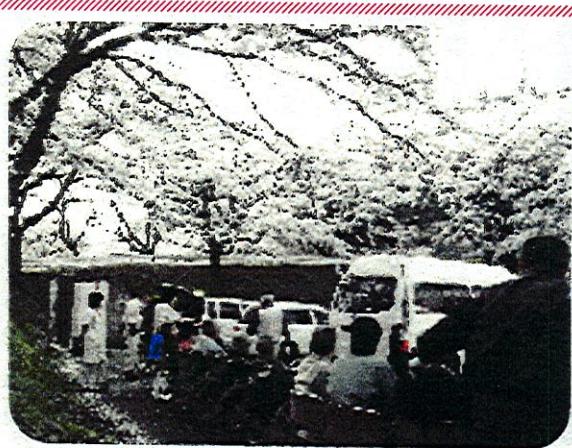
介護職員 福沢幸恵

観成園より派遣研修として、4月から勤務しています。はじめは慣れない事ばかりで不安な事もありましたが、徐々に仕事にも慣れてくれました。半年という短い期間ですが、今よりも成長した自分になれるように頑張っていきたいと思います。

私はサッカー観戦が趣味で、今年こそはスタジアムに観戦に行きたいと思っています。

介護職員 中平まゆみ

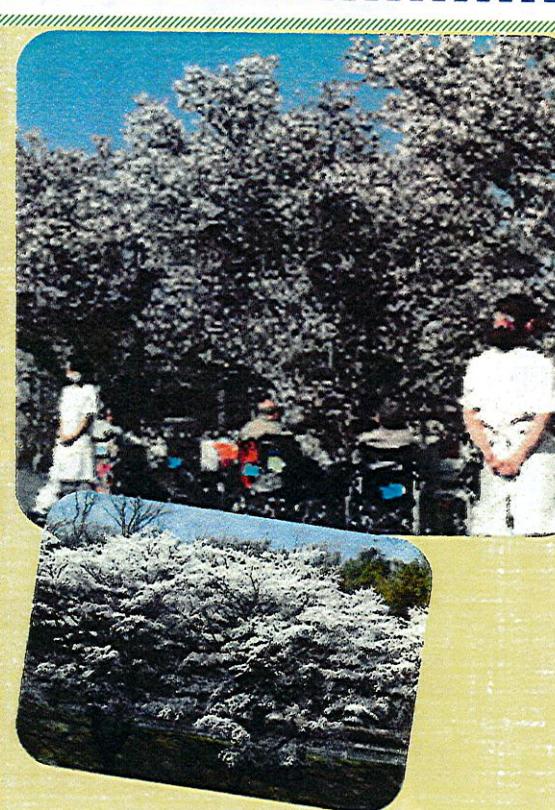
4月半ばからフローラハイツで仕事をさせていただいてます中平です。他の新人さんより若くないので、ご利用者様の顔や職員の皆さんのがなかなか覚えられなくて苦労しているところです。もちろん、仕事もわからない事が多いので、大勢の方々にご迷惑をかけているのではないかと思いますが、とにかく安全に心がけて慌てないで馴れていくたいと思っていますので、宜しくお願ひします。施設内で間違った行動をしていたら優しく声をかけてください。



デイケア便り（お花見ドライブ）

4月14日～18日の5日間、恒例のお花見ドライブが

おこなわれました。今回
は与田切公園の桜を見に
行きました。雪がまだ舞っ
ていた昨年に較べ、今年
は暖かく、絶好のお花見
日和でした。車窓から眺
めたり、また天気の良い
日は車から降りて花見を
したりしました。ご利用
の方はみんな嬉しそう

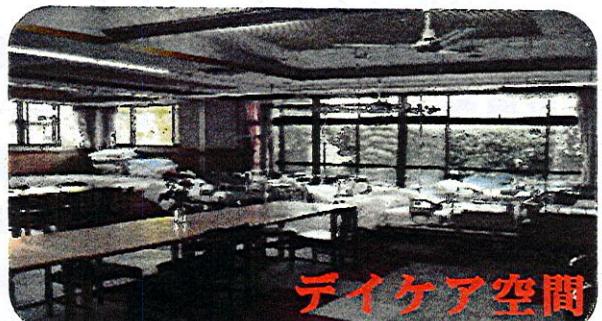


お花見

今年も春になり、温かい空気に包まれるなか、4月16日～22日の5日間にわたって、フローラハイツ恒例のお花見会が開催されました。例年よりも少し早く花開いた彼岸桜の下、おいしいちらし寿司などのご馳走がふるまわれ、ご利用のみなさんも満足されていました。

デイケアの紹介

フラワーハイツには、療養型だけではなく通所型の場所デイケアがあります。日々の生活に刺激を与える場を提供するよう努めているというデイですが、いったいどんな一日を過ごすのでしょうか。今回はそんな一日の流れを大まかに紹介します。



デイケア空間



一般浴

10:00 フラワーに到着！お茶を楽しむ 計算問題やトンチ問題 & 入浴タイム



トンチ問題

フラワーに到着したら、まずは皆と仲良くおしゃべりしながらお茶を飲み、一息いれます。そうしたら今度は順番にあたたかいお風呂に入ります。順番待ちの方は、プリントで計算問題やトンチ問題を解き、頭の体操をいたします。



12:00 昼食

12:45 お昼寝

14:00 起きて、レクリエーション・ゲーム&体操

レクリエーションはボーリングやすごろく、纽通などの競争など、競い合うことを主にやります。やることは毎日違います。

15:00 お茶の時間

15:30 帰りの準備をしながら、カラオケ♪

毎日2曲歌います。「今月の歌」を決めて歌い、また利用者様からのその都度のリクエスト曲も歌います

16:00 ご帰宅 お疲れ様でした！

※その他、1日を通して、順番に一人ひとり身体的リハビリを受けおこないます。

ご平餅会

5月26日～30日の5日間にわたり、恒例のご平餅会が行なわれました。中庭の満開の藤の花の下で、焼き立ての五平餅をほおばりました。普段食べるところがないので、利用者の皆様、この満たされました。

食中毒は、その原因となる細菌・ウイルスが食物に付着し体内に侵入することで発生します。そのため予防には、①細菌・ウイルスを食物に「つけない」②食物に付着したそれを「増やさない」③食物や調理道具に付着したそれを「やつつける」の3つが大原則となります。その具体的方法として、①の場合。手には様々な雑菌が付着しており、その中に含まれる食中毒の原因菌やウイルスを食物に付けないように、次のような時は必ず手洗いをしましょう。すなわち、「調理を始める前」「生の肉や魚、卵を扱う前後」「調理の途中でトイレに行ったり鼻をかんだりした後」「オムツを交換したり、動物に触れたりした後」「残った食品を扱う前」等々です。

②の場合。細菌は基本的に高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、十度以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス十五度以下では増殖が停止します。なので、食物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉・魚や惣菜などは購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖しますので、早目に食べることが大事です。

目寄り情報 廚房より 食中毒予防について

事務所からのお知らせ

後期高齢者医療被保険者証の有効期限が、平成26年7月31日になっております。新しい保険証がお手元に届きましたら事務所まで提出をお願いします。

行事予定

- 7月27日 夏祭り
フラワー駐車場にて
9月7日 敬老会
2階東ホールにて

今号より、従来の「フラワーハイツ通信」という呼称に変更いたしました。こちらの方が短く呼びやすいと考えたためです。これからもフラワー新聞が親しまれるよう頑張ります。

編集後記