

## “結愛” ~ゆい~



## 『職員紹介』

今年の1月下旬から、通所リハビリテーション室の送迎車の運転手として勤務している大橋和弘と申します。この度、縁あってこちらに就職させて頂くことになりました。前職では、デスクワークが大半でパソコンの前にいることが多く、『物』中心の業務でした。しかし、今は『利用者様（人）』中心の業務ですので、このことを肝に銘じて常に真心を持って接するよう心掛けております。こちらに就職して感じたことは、介護職員の皆さんのバイタリティとコミュニケーション能力の高さです。私自身も身に付けていきたいところであります。送迎車の運転に於いては『安全第一』を心掛けていきますので宜しくお願い申し上げます。

## 『通所リハビリテーション』

3月はカップケーキを作りました。協力して生地を混ぜたり、ドライフルーツを上に乗せたりしました。ホットプレートで蒸すことでフロアに良い香りが漂い、程よい甘さで皆様とても喜んで召し上がりました。



## 『食事と栄養について』 今月は主食に栄養をプラスして摂るメニューと配食について紹介します。

## 単品の献立に栄養をプラス

食欲がない時や調理が面倒な時など、簡単なメニューや単品となりやすく栄養に偏りが生じます。ご飯やパンのみの食事にならないようメニューの例を紹介します。

ご飯・味噌汁のみ → ご飯に納豆・おかかやシラスをかけたたり、味噌汁に豆腐やツナ缶・サバ缶などの缶詰を具として入れる。果物にバナナやリンゴをつける等。

お粥・素うどん → お粥やうどんを温める時に鮭フレークやほうれん草、卵などの具を入れる。冷凍野菜やハムを入れるだけでもOKです。

食パン・菓子パン → チーズやハムをのせて焼く。またはハムエッグをおかずにつける。バナナやヨーグルトをデザートにつける等。

## 配食サービスについて

1人暮らしの高齢者、病気や障がい等によって食事づくりが困難な方に対して、安否確認も兼ねて食事の配達を行うサービスの事です。各市町村や社会福祉協議会、また民間企業の行っている事業があり、それぞれ金額や食事の内容が異なります。外出時や訪問介護・通所サービスを利用している日は配食は行わない等、曜日や回数は自身の生活に合わせて調整が可能です。味や内容に関してはそれぞれ異なるため、利用を検討する際はご家族や担当のケアマネージャーに相談しパンフレット等を確認して下さい。

