

# 里だより ~321号~ 令和5年4月発行



介護老人保健施設 ゆうきの里

玉名市上小田1063番地 TEL0968-74-0666

## 【 みなさまへお願い 】

すっかり春の心地を感じるようになり、令和5年度がスタートしました。今年度もどうぞよろしくお願いいいたします。

さて、新型コロナウイルス感染症の発生から3年が経過し、ウイルスの特性については多くのことが明らかになっています。今年の5月からは感染症法上の位置づけが5類へ変更される予定です。

しかし、位置づけが変更された後も、一定の流行が繰り返されることが想定されます。このため、入院患者や高齢者など重症化リスクの高い人たちが集まる「医療機関や高齢者施設」においては、感染が広がらないよう、工夫を行いながら対策を続けていくことが求められています。

ゆうきの里におきましても、これまで制限させていただいていた内容を振り返り、工夫に努めながら感染対策を継続させていただきます。引き続き、皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいいたします。

この3年間で学んだ感染予防策を活かしながら、社会生活の中でも皆様一人ひとりがこれまでできなかったことが少しずつできるようになることを願っています。たくさんの方々と直接笑顔でふれ合える日がきっと増えるでしょう♪



## ●看護介護部（入所）●

今年も雛飾りをホールに出しています。雛壇のそばに移動して、お雛様の表情やひし餅などを指さし、笑顔で眺めていらっしゃいます。「ひなまつり」にちなみ、3月3日はちらし寿司と菱形の三色ゼリーをおいしくいただきました。



## ●通所リハビリテーション部●



### マスク着用について

すべての皆さまに安全に安心してご利用いただくために、厚労省が推薦する「不織布マスク」の着用をお願いいたします。

不織布マスクの有効性を説明するポスターを施設内に掲示しております。

皆さまのご理解とご協力よろしくお願い申し上げます。

### 職員紹介

●坂田愛美（介護福祉士）  
3月に入所から異動しました。  
真心のあるサービスを提供出来るように笑顔でがんばります。  
よろしく申し上げます。





♡お食事の紹介♡

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいている食事の中から【ささみの挟み焼き】をご紹介します。



❀ささみの挟み焼き 献立❀

- ご飯
- ささみの挟み焼き
- 煮鱈
- ごま和え
- 果物



『ささみの挟み焼き』（材料：4人分） ※作りやすい分量で記載しています

鶏ささみ	4本	【付け合わせ】	
味噌	20g	さやいんげん	50g
みりん	4g	切りこんにゃく	80g
生姜汁	少々	薄口醤油	6cc
小ねぎ	5g	砂糖	2g
小麦粉、卵、パン粉	適量	炒め油	適量
サラダ油	適量		
しょうゆ	8cc		

《作り方》

1. 味噌、みりん、生姜汁、小ねぎ（小口切り）を混ぜ合わせる。
2. ささみは筋を取り観音開きにして①を挟む。

※パン粉に油をまぶしフライパンで炒めきつね色にしておく

3. ②のささみに小麦粉、卵、パン粉をつけ、200度に予熱したオーブンで7～8分焼き、食べやすい大きさに切って醤油をかけて出来上がり。\*火の通りを確認してください

【付け合わせ】さやいんげんはそぎ切りにし下湯で、こんにゃくも下湯でし、サラダ油で炒めて薄口醤油と砂糖で味付けする。

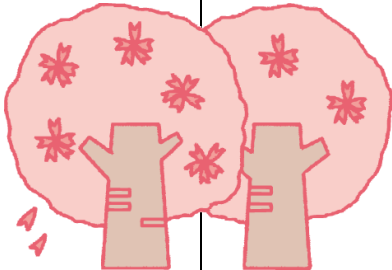








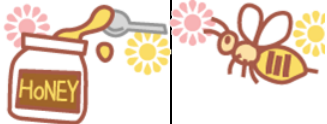






# 4月の予定表



日	月	火	水	木	金	土
						1 
2	3 (通所) 体重測定	4 (入所・通所) 口腔ケア (通所) 体重測定	5 (通所) 体重測定	6 (入所) 音レク (通所) 体重測定	7 (通所) 体重測定	8 (通所) 体重測定  
9	10 (入所) 音レク	11 (入所・通所) 口腔ケア	12 	13 (入所) 音レク	14 	15
16	17 (入所) 音レク	18 (入所・通所) 口腔ケア	19	20 (入所) 音レク	21 	22
23	24 	25 (入所・通所) 口腔ケア	26 	27 (入所) 音レク	28	29 昭和の日 通所あります
30						