

里だより ~345号~ 令和7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

【 令和7年度のスタート 】

春の訪れを感じるこの頃、令和7年度が始まりました。ご家族様におかれましては、お孫さんが入学式を迎えられたり、新社会人に成長された方々もいらっしゃるかと思います。おめでとうございます。

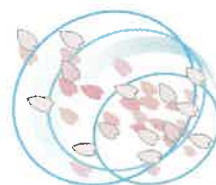
ゆうきの里も新年度を迎えより一層尽力して参ります。

今回は、令和7年度の利用相談担当者の新体制を報告ならびに紹介させていただきます。

< R7年4月1日 新体制 >

【ゆうきの里 支援相談部】

☆松永桃子(まつなが ももこ)	旧：悠紀会病院 地域連携部
尾曲晃治(おまがり こうじ)	
吉岡雅也(よしおか まさや)	



【悠紀会病院 地域連携部】

◎狩野光進(かの こうしん)	旧：ゆうきの里 支援相談部
----------------	---------------

悠紀会病院から異動になりました。
施設は初めてで分からない事も多いと思いますが、1日でも早く利用者様の入所・退所支援に関われたらと思います。よろしくお願いいたします。



この度、悠紀会病院へ異動となりました。

ご入院相談等今後ともよろしくお願いいたします!!
お気軽にお電話ください。

新：松永桃子(☆) ・ 旧：狩野光進(◎)

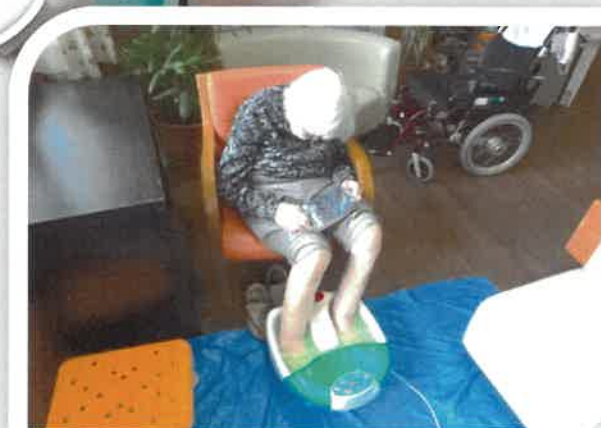
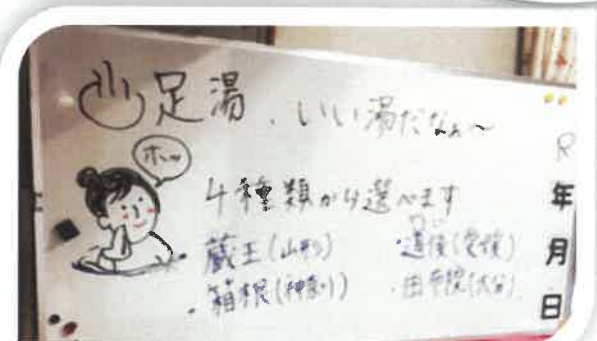


● 看護介護部（入所） ●



2月3日 節分の日に鬼の絵に向け、豆をボールに持ち換えて鬼退治を行いました。可愛い鬼でしたが、鬼退治完了です。

その他、心身の癒しと健康増進を目的に「足湯」を実施しました。ご当地の温泉の素(入浴剤)を使用して短い時間ですが、温泉気分を味わって頂きました。参加された皆さん笑顔で楽しまれていました。



● 通所リハビリテーション ●

3月に入り次第に日中の暖かさが気持ち良い季節になりました。通所リハビリの玄関口で、うぐいすのさえずりを利用者様と聞き春の訪れを感じています。木々や草花、鳥のさえずりから春を垣間見ることができます。皆さまも、小さな春を探してみませんか。



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【 お姫さん団子汁 】をご紹介します。



❖ お姫さん団子汁 ❖

蒸かしたさつまいもに薄力粉を練り込み、甘味があって柔らかく歯切れのいい団子に仕上げました。今回は味付けが醤油ベースですが、味噌を加えても美味しくいただけます。

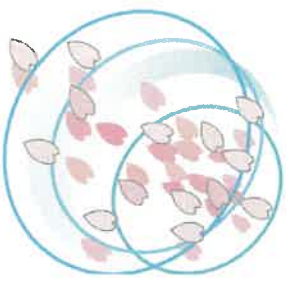
お姫さん団子汁…材料：4人分/作りやすい分量

さつまいも	60g	干椎茸	8g
薄力粉	60g	にんじん	60g
さつまいもの茹で汁	少々	里芋	80g
だし汁	520cc	うす口醤油	小さじ4
鶏もも肉	120g	こい口醤油	小さじ2
ごぼう	40g	酒	大さじ1/2
小ねぎ	12g	砂糖	大さじ1/2

《作り方》

1. 干椎茸は水で戻しておき、漬けた汁もだし汁として使用する
2. さつまいもの皮をむき1cm幅に切って、沸騰したお湯で茹でる
柔らかくなったらザルにこしてつぶし、熱いうちに薄力粉を加えて手でしっかりこねる。さつまいもの茹で汁を加えながら、耳たぶくらいの柔らかさに仕上げる。ぬれ布巾をかけてしばらく置く
3. 鶏もも肉は小間切り、しいたけとごぼうは薄くスライス、大根と人参はいちょう切り、里芋は食べやすい大きさに切る
4. 鍋にだし汁を入れ、最初にしいたけ・ごぼう・里芋を入れて軟らかくなるまで炊き、鶏もも肉・人参・大根を入れて軟らかくなったら、調味料を加える
5. さつまいもの団子を丸めて平らにつぶして、鍋に入れる
6. 木ヘラで混ぜながらしばらく火にかける
7. 最後に1cm幅に切った小ねぎを入れて、出来上がり

4月の予定表

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