

この冬は、寒い日が多く雪もたくさん降りました。やっと3月・・・春ですね☺
 昨年12月20日には、各フロアーにてクリスマス会を楽しみました。豪華なお食事と
 美味しいケーキ☺クリスマス気分で盛り上がりました。年が明けてあつという間に節分。豆まきを行いました。
 恒例の?赤おに・青おにも登場し「鬼は～外、福は～内」と威勢のよい掛け声と笑い声が響いていました。

平成30年3月発行 第60号



クリスマスメニュー

- ・サンドウィッチ
- ・コーンスープ
- ・自家製ミートローフ
- ・スモークサーモンサラダ
- ・キウイフルーツ

おやつ

- ・クリスマスケーキ
- ・ジュース



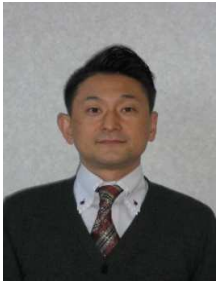
豆まき

こちらは皆さんご存知の
 ゆうむの赤おに・青おにです。

大豆には、古来より「邪気を
 払う霊力」があると考えられ
 ていたそうです。



新入職員の紹介



1月1日付で地域包括支援センター旭町
 から異動してまいりましたケアマネジャーの
 一ノ瀬 剛 です。
 刻々と変わる在宅介護状況に合わせた支援に
 努めていきます。どうぞよろしくお願いた
 します。

介護支援専門員 一ノ瀬 剛



日々ハピリを頑張っていっしょの
 利用者様と一緒に、明るく楽しく健康
 に毎日を過ごしながら、私自身も学ん
 でいきたいと思ひます。
 よろしくお願ひ致します。

介護 片山 久美子

ちょっと寄り道 ～爺々婆々の手料理 山の神～

営業時間 11:00～22:00(L.O. 21:00) 年中無休

住所 八王子市南浅川町4068
 電話番号 042-661-9592



てこね寿司



山芋の磯辺揚げ

今回紹介するお店は高尾山口駅より車で5分。
 「山の神」というお店です。お店に入ると、木造建築
 ならではの温かみ、懐かしさが感じられます。今回は
 様々な名物料理の中からてこね寿司と釜めしを紹介し
 ていきます。てこね寿司は、かつおの漬けが酢飯の上
 にふんだんに敷き詰められており、贅沢でありながら
 優しい味が心が和みます。そして釜めしは、きのこが
 8種類も使われており、山の幸の旨味、その抜群の風
 味が身体を満たしてくれます。また、古民家を移築し
 てお店にしたという事もあり、広々として、ゆったり
 と過ごせる空間でいただく事が出来ます。
 是非一度、様々な山の幸や郷土料理を味わう事が出来
 る「山の神」で、少し贅沢な時間を堪能してみたいは
 いかでしょうか。



釜めし



店内の様子



フロアー紹介

通所リハビリテーション



ゆうむには、入所サービス・ショートステイ・通所リハビリテーションの3つのサービスがあります。今回は通所リハビリテーションの様子をご紹介します。

☆短期集中リハビリテーション、入浴、栄養マネジメント、口腔機能向上などの他に、レクリエーション、趣味活動等により日常生活動作の向上、食事の提供や活性化を図るため、日中の一定時間を施設でお過ごし頂くサービスです。ご希望により、自宅から施設までの送迎サービス等があります。



通所リハビリでの一日

- 9:30 ~ 送迎バス一便到着
- 9:45 ~ 入浴開始
- 10:00 ~ リハビリ体操
- 10:30 ~ 送迎バス二便到着
- 作業活動
- 11:30 ~ 軽体操
- 嚥下体操
- 12:00 ~ 昼食
- 13:30 ~ 作業活動
- 14:00 ~ レクリエーション
- 14:30 ~ 体操
- 早帰り便出発
- 15:00 ~ おやつ
- 15:40 ~ 送迎バス一便出発
- 16:30 ~ 送迎バス二便出発



車イスでも乗車出来る専用車で送迎。



リハビリ職員による、朝の体操風景。



広々とした開放的なお風呂。



お食事は明るい雰囲気の食堂で。



ある日の昼食です。



リハビリ風景

身体機能向上を目的にリハビリを行っていきます。
個々の状態に合わせたリハビリを提案させていただきます。



施設見学随時行っております。
お気軽にお電話下さい。



ゆうむ
TEL. 042-652-5550