

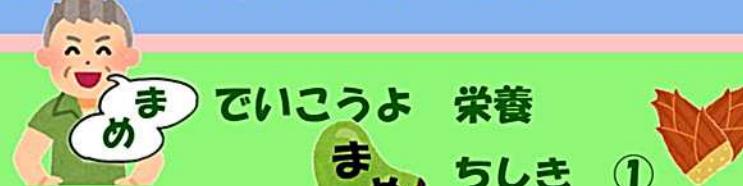
ごあいさつ

このたび、3月1日より
かなやまサニーランド
施設長を拝命いたしました。
前職はあさぎりサニーランドの施設長でした
が、かなやまサニーランド



施設長 古田 雅文

ドでお世話になることとなりました。引き続き皆様のあたたかいご指導、ご理解を賜ります様お願い申し上げます。かなやまサニーランドの理念である、『その人らしく生活できる』ように支援するため、寄り添うケアの実現、職員の資質向上によるサービスの充実はもとより、広く地域の方々や、ボランティアの皆様のご協力を得ながら地域と施設の信頼関係を構築し、開かれた施設を目指します。また地域の福祉の拠点として、対話と笑顔のある施設でありたいと思います。利用者様が生きがいと誇りをもち、満たされた生活がおくれるよう職員一同努力してまいります。



第1回目は、今が旬の筍についてお話しします。筍に含まれる栄養素で注目されるのは、ずばり食物繊維。便秘解消、血糖値上昇の抑制などが期待できます。また、節のすき間などにつく白い粒状のものはチロシンというアミノ酸の一種で、ストレス緩和に役立つ大事な成分です。筍の皮には、食べる部分をやわらかくしてくれる成分が含まれているので、あく抜きをするときには皮付きのまま煮るとやわらかく食べられるそうです！家庭や地域によってやり方は違うようで、私は今まで皮をむいてからあく抜いていましたが、今年は皮付きのまま煮ておいしくいただこうと思います。(長尾)

異動のお知らせ

3月1日付

施設長 古田 雅文

(あさぎりサニーランドより異動)

施設長 鎌倉きよ子

(あさぎりサニーランドへ異動)

生活相談員 杉山 広忠

(あさぎりサニーランドより異動)

生活相談員 坂下 寛一

(あさぎりサニーランドへ異動)

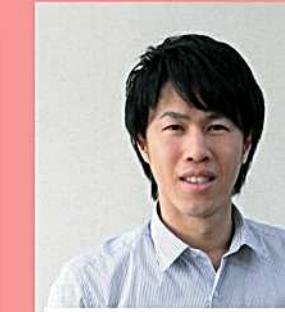
4月1日付

特養主任 米田 英美

(あさぎりサニーランドより異動)



特養主任 米田英美



生活相談員 杉山広忠

5年前まではかな
やまサニーランド
で介護職員として
働いていました。
利用者様が笑顔で
過ごせるように頑
張ります。

3月1日付でまたこ
のかなやまサニーラ
ンドの生活相談員と
して戻ってくこと
ができました。今後
も変わらず宜しくお願
いします。

おしらせ

平成30年度はこの4月に介護報酬と診療
報酬が同時に改定され、医療・福祉業界は
大きな節目と年とも言えます。今回の介護
報酬の改定により当施設の施設利用料もわ
ずかではありますが変更となりました。
詳細については別途お知らせいたします。

社会福祉法人
下呂福祉会

Kanayama sunnyland
magagine

かなやまサニーランド
広報春号



3/9 にぎり寿司



毎年恒例となっているにぎり寿司の提供を行いました。ネタはまぐろ・たまご・たい・ぶり・サーモン・あなご・ねぎとろの7種類。

「おかわり」「もっと食べたいな」といった利用者様の声に応えるように、板前が目の前で寿司をにぎります。やわらかく調理したシャリやたいたいネタを使用し、スムーズに飲み込む事が出来ない方にも同じように寿司のおいしさを味わっていただきました。本格的なにぎり寿司を堪能でき、満足♪満足～♪。

春

今年もまた満開の桜がかなやまサニーランドのまわりを華やいでくれました。今年は例年より早い開花でしたが、利用者様もスタッフもただその美しさに歓喜の声をあげるばかりでした。



誕生日リクエスト食

昨年から、利用者の皆様にそれぞれ好きな食べ物や好まれる料理を伺い、誕生日当日に提供をしています。誕生日を祝うだけでなく、”ほんとう”に食べたいものを安全な形で提供したいとの思いから、厨房とも協力して、希望を叶えることができるよう努力しています。



4/10 お花見弁当



4月10日、お花見弁当を提供しました。左上・真ん中・右下は、3色だんごをイメージした桜でんぶ・錦糸卵・菜飯の3色ごはんを配置し、春を感じられる食材として鰯や菜の花を取り入れました。また焼きそば、コロッケは、普段から人気のメニューです。9つの仕切りの弁当箱に入った色とりどりのメニューを見て、「わあきれい」「春らしいね」と大変喜ばれました。



3色御飯	菜の花の (桜でんぶ)	辛子和え	コロッケ
鰯の 照り焼き	3色御飯 (錦糸卵)	フルーツ	
焼きそば	3色御飯 (南瓜の煮物)	3色御飯 (菜飯)	

4/18 たけのこ



たけのこがサニーランドに届きました！顔よりも大きいたけのこに思わず笑みがこぼれます。昔を思い出されたように、無心になつて皮をむいてくださいました。皮をむいたたけのこは、後日煮物にして提供しました。旬のものは不思議と懐かしい気持ちにさせてくれますね。



10/27 加藤好三様

牛肉が食べたいとの希望から、ご本人の目の前に鍋をセッティングし、すき焼きを作りました。作っている間は終始笑顔で、牛肉はやわらかく味も良く満足していただけました。

11/8 田口ゆか様

すき焼きに続き、ご本人の目の前で作ろうシリーズ第2弾です☆お肉がお好きとの希望から、ホットプレートを使用し豚肉の生姜焼きを作りました。炒める作業や味付けも手伝っていただき、おいしい生姜焼きが出来上がりいました。