



いなさ愛光園
みどりの郷通信
第109号

発行 社会福祉法人 聖隷福祉事業団
みどりの郷 いなさ愛光園
発行日 2021年12月1日
発行責任者 川合厚志
印刷所 アド・アール株式会社
〒431-2207 静岡県浜松市北区引佐町東黒田37-2
TEL 053-544-0781 FAX 053-544-0888

特養(入居)

毎年恒例の秋の大運動会を行いました。今年はコロナ禍ということもあり密にならないように参加された方も体を動かして楽しむ事が出来ました。

気合十分 見てて がんばるよー

運動会

金魚すくいもどきならぬ洗濯バサミすくい! がんばります

VS

戦国乱舞 紅白玉いれオリンピック開催 優勝の行方は・・・

ほのほのケアガーデン グループホーム

秋を求めてドライブ 渋川の大いちょう

渋川からいなさ湖へ快晴のドライブ日和

食欲の秋

秋を満喫しました

実りの秋

さつまいもパイを作りました

旨い...

こじんまりとした生活空間で家庭のように暮らす「もうひとつの家」です。いつでも遊びに来てください。 担当 村松

聖隷ケアプランセンターいなさ

私達ケアマネジャーは、介護保険を利用していただくかたのご自宅を訪問しています。ご自宅での生活や介護のこと等、お気軽にご相談ください。安心して生活が送れるようお手伝い致します。

連絡先：053-544-0783

私たちがお手伝いさせていただきます!

松島 康敏 大島 美香 伊藤 美由紀 長坂 有里

職員紹介 宜しくお願いします

工藤 征一 10月に森町愛光園からいなさ愛光園へ20年ぶりに戻ってまいりました。この20年の間にいくつかの施設を経て培った経験をこのいなさ愛光園で還元してまいります。今後ともよろしくお願いいたします。

高野 法也 10月より浜北愛光園から異動してまいりました。引佐地区は自身が生まれ育った場所でもある為、これまで身に付けてきた知識や経験を活かし、愛光園をご利用する地域の皆様力になれる様、努めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

山下 晶菜 11月より和合愛光園から異動してまいりました。利用者様一人ひとりの思いに寄り添い、自分の家族や大切な人をサポートするような温かな気持ちを持って日々努めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

福本 圭祐 6月から入社しました。まだまだ分からない事はありますが、利用者様のために一杯業務に努めていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

編集後記 気付けばもう12月...大変な1年でしたが今年も1年ありがとうございました。ご縁がありました皆さまが穏やかに年末年始をお迎えになれます事、新しい年が少しでも良い年になります事をお祈りしております。来年もよろしくお願いいたします。(K)

掲載写真については、ご本人等の了承を得ています。

デイサービスセンター

ご利用希望の方、ご家族の方々の相談・見学をお待ちしています。
担当：高瀬

園芸活動

大根の種まきやチューリップの球根を植えました。成長がたのしみです。



スポーツの秋！ ～じゃんけん騎馬戦をしました～



チームに分かれて対戦！！

自分のチームが勝てるよう
じゃんけんも真剣！
久しぶりの対戦競技に
みなさんとっても
楽しそうでした。



ほのぼののデイサービス

少人数で落ち着いた環境で楽しめるデイサービスです。
見学希望の方、ご連絡をお待ちしています。

担当：山下



ほのぼのの菊花展を開催しました。
皆様お一人お一人に挿し木から菊を
育てて頂き、今年は花火のような
色鮮やかな菊が開花しました。
この菊のように今年の冬も
元気の乗り越えます！！



栄養課

担当：管理栄養士 三ツ矢

お食事は、施設内にある厨房で調理しています。
栄養バランスだけでなく、季節の食材を取り入れたり、
アンケート結果から皆さんが食べたいものを反映しています。



アンケート結果(10月実施)

食べたい料理は？

No.1 寿司

No.2 うなぎ

No.3 混ぜご飯

ご利用者一人ひとり合わせ、
アレルギーや嗜好、食事形
態に対応しています。

いなさ福祉ホスターコンクール 作品展

引佐福祉ホスター
コンクール
優秀作品展



いなさ愛光園にて、引佐町内
子ども会対象の「いなさ福祉ポ
スターコンクール」優秀作品展
が開催されました。
ご利用者、職員が作品を鑑賞
しました。

(引佐地区社会福祉協議会主催)



ショートステイ

短期間のお泊りができるサービスです。介護者の体調不良、
旅行などの時にもお気軽にご利用ください。 担当：下尾



里芋を収穫し、美味しく いただきました！！

ショートステイの中庭には畑があります。
中庭で育てた里芋をみんなで収穫しました。
採れた里芋は、皮を剥き、茹でて味噌を
つけて美味しくいただきました。

