



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：高瀬

ひな祭りや節分を
楽しみました♪



丸めた新聞紙の
豆で鬼退治!!



2023年度 いなさ愛光園 事業計画

新型コロナウイルス感染症オミクロン株の急激な感染拡大で、施設においても右往左往することになった。サービスごとに利用制限があり、利用者・家族だけでなく他事業所にも迷惑をかけた。

2022年度は「利用者に寄り添うことで質の高いサービスを提供していきたい」を念頭に実践してきたが、2023年度は「質の高いサービス提供をするため、一人ひとりの基本的な介護力を高める」を中心に実践したい。

北区唯一の中山間地域に所在する福祉施設であるので、引佐地区を中心にサービスを提供してきたが、地域包括支援センター細江と連携しながら、旧引佐郡全域を意識した活動を行う。

【施設理念】

利用者の尊厳保持を援助の基本に捉え、一人ひとりの利用者・家族の思いに応えられるケアを実践する

【経営方針】

1. 充実した個別援助を提供するため、いなさ愛光園全体が濃密な連携を図る
2. 地域において信頼されるサービスを提供するため、職員資質の向上

【年度事業目標・年度重点施策】

1. ICT機器を効果的に活用した新しい介護業務の構築をする
2. 利用者の意向やこれまでの生活を尊重した支援をする
3. 人材育成と働きやすい職場環境の整備をする
4. 安定した施設運営をする
5. 地域における公益的な取り組み



ほのぼのケアガーデン グループホーム



五尺巻きに
挑戦(^o^)!!



よいしょ!
よいしょ!

バンザーイ!!



祝 完成!

なんと..
161cmの
五尺三寸
でした!!



美味しい!

美味しくてあっという間に
いただきました♪

こじんまりとした生活空間で、家族のように暮らす
「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

編集後記

新年度が始まります。様々な環境の変化に忙しい日々を送られる事も多いかと思ひます。体調には、くれぐれもお気を付け下さい。(O)

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をお待ちしています。 担当：山下

ゲーム大会！！

今回はじゃんけんのゲーム大会を行いました。2チームに分かれ対戦しました。笑いの絶えないゲーム大会となりました。

じゃんけん
ボン！

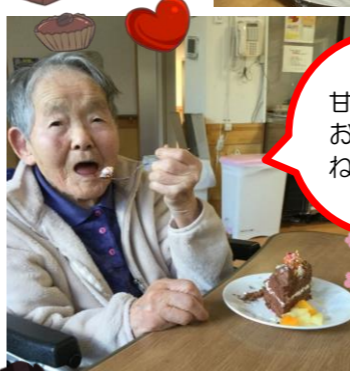
やられた〜

今年もデイサービスに、赤鬼と青鬼が現れました！！皆さんと新聞紙を丸めて作った豆で鬼退治を行い見事、鬼退治に成功しました！！鬼退治後は、福の神が現れ皆様1人1人に福を届けさせていただきました。



特養(入居)

2.14
Happy
Valentine



甘くて
おいしい
ね！！



バレンタイン

クリームやフルーツでデコレーションしてカラフルなケーキを作りました。



ひな祭り

お雛様とお内裏になって記念撮影をしました。皆様の笑顔がたくさん見られました！



ほのぼのデイサービス

認知症対応型デイサービス

ひな祭り



2月3日 節分
豆まきを行いました！



3月3日 雛祭り
お雛様とお内裏様の恰好をしていただきました。



＼ 参りました～ /



園の敷地内を散歩。
河津桜が咲いていました♪

当デイサービスは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

栄養係より 春野菜のあれこれ



旬の食材には、その時期に人が必要とする栄養素が最も多いといわれます。冬を越えて出回る春野菜には、苦みやクセのある味わいも特徴ですが、苦み成分には、冬の間にとまった老廃物を排出する働きがあるといわれています。

- アスパラガス・・・アスパラギン酸が多く疲労回復に役立ちます。
- たけのこ・・・カリウムが豊富で体の余分な塩分を排出してくれます。
- キャベツ・・・キャベツから発見されたビタミンUは胃粘膜を丈夫にしてくれます。
- ふきのとう・・・アロイドは新陳代謝を促進、ケフェールは活性酸素を抑制する効果があります。
- セロリ・・・セロリの独特な香りは神経を鎮め、食物繊維が便秘改善に有効です。
- 菜の花・・・ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富で独特な苦味は血液をサラサラにする効果も。



《春野菜の美味しい食べ方》

大人になると苦味やエグ味も美味しさの一部になりますね。とはいえ苦手な方も多いもの。水に晒したり、ぬかと一緒に下茹でしたり、酢水を利用したり、素材に合わせ下処理をしっかりとしましょう。味付けには油やマヨネーズをを上手に使う事で苦味やクセが和らぎます。菜の花は辛子マヨネーズとえや豚肉と一緒に炒めたり（辛子を少し利かせるのが良く合いますし、愛光園の献立にも登場します）ふきの天ぷらはまさに春の味。セロリは生のままマヨネーズも良いですし、金平風に炒め煮にして唐辛子をひとふりにしても美味しいです。食卓でも春を満喫しましょう。