

# 茶山のさとだより 初夏号

## 和菓子作り教室を開催しました。

茶山のさとも加盟している京都民医連の企画で、加盟の病院や施設の調理師やその他の職種を対象に和菓子作り教室を開催しました。京都府菓子工業組合青年部から7名の和菓子職人を講師に招き、「こなし・ねりきり・きんとん」の作り方を教えていただきました。



菓子の成形はもちろんのこと、生地を練り上げていく職人技に「値打ちがあるし、おいしい

はずだわ」と感心したり納得したりしました。

**「全国介護老人保健施設大会」**  
 今後はそれぞれの病院や施設で試作を続け、提  
**で優秀奨励賞を受賞しました！**  
 供方法などを検討していく予定です。



茶山のさと、味よし、口当たりのよい和菓子。昨年開催された全国介護老人保健施設大会で、茶山のさとの床井管理栄養士が発表した演題、「地域包括ケア時代の老健の役割」に登場しますよ〜。茶山のさとの床井管理栄養士が発表した演題、「地域包括ケア時代の老健の役割」に登場しますよ〜。茶山のさとの床井管理栄養士が発表した演題、「地域包括ケア時代の老健の役割」に登場しますよ〜。

て、一が、優秀奨励賞に選ばれました。

発表内容は雑誌「老健」にも掲載されました。

## 新スタッフの紹介



牧田洋和

2月に、東山区にある泉涌寺湯デイサービスから異動してきました。



三枝千秋

はじめまして。京都民医連第二中央病院から来ました。毎日皆さんの



後藤史志

3月から茶山のさとの介護士として働いています。介護の経験はな  
 く、仕事を覚えるので精一杯で余裕はありませんが、少しずつですが確



吉川卓司

2月1日付けで高原デイサービスから異動してきました。趣味は筋トレ  
 で休みの日は自宅近くの地域体育館でマシンを使い筋トレをして



## 編集後記

今回も食に関わる記事満載でした。どこの施設のアンケートでも入所者の方々の1番の楽しみは食だそうです。これからも、「最後まで口からおいしく食べ続けら

れる茶山」を目指し新人・旧人共にごんばります。S  
 公益社団法人信和会

当施設のホームページもぜひご覧ください。→  
<http://shinwakai-min.com/cyayamanosato/>



介護老人保健施設 茶山のさと

〒606-8237 京都市左京区田中上大久保町 15

電話 (075) 712-3663 FAX (075) 712-3665



## オムツを変更しました！

排泄は生きていく上で大切な行為ですが、羞恥心を伴うプライベートでデリケートなものでもあり、使用する用具はその人の習慣や生活場面に合わせて適切なものを選択することが大切です。

当施設では、2月から新しいオムツ製品（TENA(テナ)製品）の導入を始めました。また、導入にあたり、専門のサポートチームを結成しました。



今後、より快適な排泄ケアを提供することができる様に取り組みを進めていきます。

## ひなまつりの季節食を紹介します。

食材や調理法に制限のあるミキサー食を提供している利用者さんへ、松花堂弁当を提供しました。これは、『京滋摂食嚥下を考える会』との共同企画で、京都の病院や施設と一緒に提供しました。



献立は、日本料理アカデミーの料理



## 節分の巻き寿司を利用者さんと

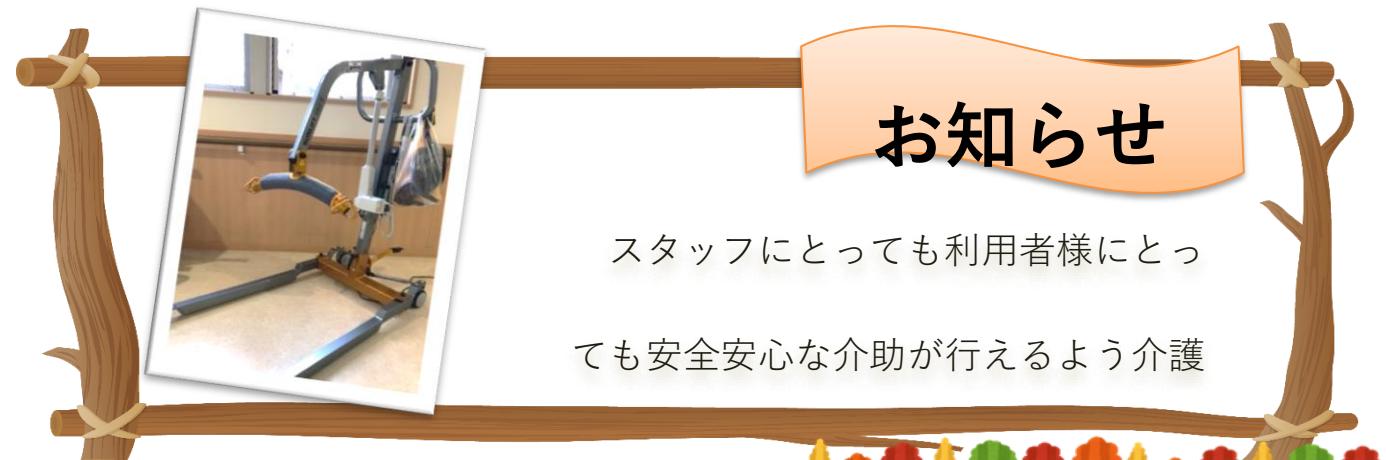
節分と言えば、巻き寿司！ということで、調理レクリエーションでも巻き寿司をつくりました。

海苔の代わりに薄焼き卵を使います。柔らか人参・椎茸・ほうれん草・千草焼を上手に巻いておられました。

昔取った杵柄の方も、初めての方もおられ、みんなで



これで厄払いの完了です！



### お知らせ

スタッフにとっても利用者様にとっても安全安心な介助が行えるよう介護

