



いずみの苑通所介護事業所

一里塚

第122号 2021年7月号

発行元
社会福祉法人
東京援護協会
いずみの苑
通所介護事業所
板橋区東坂下 2-2-22
電話 03-5970-9105
Fax 03-5970-9117



施設長 矢嶋吉雄

いずみの苑では、さまざまな新型コロナ感染防止対策に取り組んでおり、これからは利用者の皆様に安心して楽しく過ごして頂けるよう努めてまいります。ワクチンの効果が社会に広がるには、もう少し時間がかかりそうです。それまでの間は、感染防止・拡大防止に十分に気を付けましょう。これまで同様、ご自身の体調が優れないときや、ご家族の感染が疑われる場合などは、速やかにスタッフにお知らせ頂きますようお願いいたします。いずみの苑のデイサービスで規則正しい生活を維持し、健康で元気な日々を過ごしましょう。

感染症予防の取り組み



教室内のテーブルは、飛沫感染を防ぐためシールドで区画し、こまめに消毒しています。



1階ホールでは、エアロゾル(飛沫核)感染防止のため、大型扇風機で常時送風して換気しています。

通所介護事業所 職員のご紹介

前野高齢者在宅サービスセンターより大野主任・蓮根高齢者在宅サービスセンターより長谷主任を含む7名が異動し、久保田看護師が新任いたしました。ドライバー5名は、いずみの苑所属となっております。職員はワクチン接種や定期的にPCR検査を行ない、安全安心な環境で皆様をお待ちしております。



①	橋本 賢一	次長	⑬	久保田 静代	看護師・機能訓練指導員
②	渡邊 恵美	係長・生活相談員	⑭	大野 陽	主任・生活相談員
③	長谷 寛人	主任・生活相談員	⑮	清武 幸太郎	介護職員・生活相談員
④	南木 きよ	介護職員・生活相談員	⑯	清水 千代美	介護職員・生活相談員
⑤	篠山 真弓	介護職員・生活相談員	⑰	ヴィヴィアナ・ヴァレンシア	介護職員
⑥	馬場 三津代	介護職員・生活相談員	⑱	齋藤 志津子	介護職員
⑦	松田 清枝	介護職員	⑲	折井 茂	ドライバー
⑧	出浦 和子	介護職員	⑳	新海 正廣	ドライバー
⑨	世継 りら子	介護職員	㉑	高野 和夫	ドライバー
⑩	藤沼 悦子	介護職員	㉒	渡邊 徳十郎	ドライバー
⑪	浅川 幸子	介護職員	㉓	藤田 孝	ドライバー
⑫	土屋 清美	看護師・機能訓練指導員			

レクリエーション活動・機能訓練のご様子



あけぼの教室のレクリエーション活動は、密を避けるため教室で活動する班と機能訓練する班に分かれ、班ごとに交互に行なっています。



あけぼの教室の機能訓練は、密を避けるため少人数のグループごとに行ない、そのつど器具の消毒を徹底しています。



ひかり教室のレクリエーション活動のゲームは、道具や手指の消毒をこまめに行ない、安全に安心して楽しんでいただいています。



ひかり教室の「箸遊び」ゲームは、ピーナツ形のピースを箸でつまんで移動させ、手指の機能訓練の効果が期待できます。

施設の好評メニュー

社会福祉法人東京援護協会
いずみの苑



今日の献立

- ごはん
- みどり酢あえ
- 鮭の沢煮蒸し
- かぼちゃのクリーム煮

ひとり分の栄養価
エネルギー：570kcal
たんぱく質：26.8g
食塩相当量：2.6g



ごはん

- 材料(2人分) ごはん 茶碗2杯(1杯140g)

鮭の沢煮蒸し

材料(2人分)

- 鮭 2切れ(60g)
- しょうゆ 小さじ2
- 酒 大さじ1
- みりん 小さじ2
- すりおろししょうが 少々
- ねぎ 10cm
- えのきたけ 1/2パック
- 干しいたけ 1.5枚
- みつば 2本
- 赤パプリカ 1/8個
- 黄パプリカ 1/8個

作り方

- 鮭は、Aの下味をつけておく。
- ねぎは斜め切り、えのきたけは石づきを切り落として半分に切る。干しいたけは水で戻してそぎ切りにする。
- みつばはざく切りにし、彩り用のパプリカはくし型に切り、茹でておく。
- 鮭はフライパンにつけ汁と一緒に入れ、ふたをして、弱火で蒸し焼きにする。
- 鮭の色が変わったら、②を鮭の上のせ、さらに5～10分蒸し焼きにする。
- 鮭に火が通ったら、みつばを野菜の上のせ、さらに1～2分蒸し焼きにする。盛り付け時、パプリカを添える。



- 鮭は皮をむいたものを用いると食べやすく作れます。また、白身魚でもおいしいです。
- 下味をつけるので、水っぽさがなく、鮭やきのこのうまみを感じることができます。

みどり酢あえ

材料(2人分)

- なす 1/2本
- めんつゆ 少量
- トマト 1/2個
- むきえび 25g
- 酒 少量
- きゅうり 1/2本
- ほん酢 小さじ2
- 砂糖 ひとつまみ
- 塩 ひとつまみ

作り方

- なすは1cmのサイコロ状に切り、少量のめんつゆで煮て冷ます。
- トマトは皮を湯むきし、1cmのサイコロ状に切る。
- むきえびは、酒を振り、茹でる。
- きゅうりをすりおろし、Aと混ぜ、①～③をあえる。

夏に向いている、さっぱりしたあえ物です。おろしきゅうりが涼しげで食欲をそそります。

かぼちゃのクリーム煮

材料(2人分)

- かぼちゃ M1/12個(100g)
- 玉ねぎ M1/4個
- しめじ 小1/2パック
- ベーコン 1枚
- マーガリン 小さじ1
- 牛乳 80ml
- 塩 ひとつまみ
- こしょう 少々
- 生クリーム 大さじ1
- 粉チーズ 適量

作り方

- かぼちゃは、1.5cmのサイコロ切り、玉ねぎはスライス、しめじはほぐす。
- 鍋にマーガリンを入れ、野菜を炒め、しんなりしたら牛乳を加えて弱火で煮る。
- かぼちゃが煮えたら塩こしょうで味を調え、生クリームを加えてひと煮たちさせる。
- 器に盛り、粉チーズをかける。好みでパセリ粉をふる。

マーガリンをバターに代えても美味しく作れます。コクのある人気の一品です。

ご相談・ご見学は随時受け付けております。見学時、ご希望の方は送迎いたします。

【お問い合わせ先】 いずみの苑通所介護事業所 ☎ 03-5970-9105

【編集後記】

ようやくワクチン接種が始まって希望の光が見えてきましたが、感染予防効果(免疫)がどのくらい続くかは不明です。気を緩めず、引き続き手指消毒など感染予防対策を徹底してまいります。(担当 清武)