

4月 みぬま☆広場

新入職員の紹介

4月から介護職としてみぬまに配属になります。上林です。小さい頃から祖父母や近所のおじいちゃん、おばあちゃんに遊んでもらったことから、お年寄りの方と関われる仕事がしたいと思い、この仕事を目指しました。まだまだ分からないことだらけで、たくさんご迷惑をおかけすると思いますが、新人らしく、笑顔で頑張っていきたいと考えております。ご指導よろしくお願ひいたします。

3階療養棟 介護福祉士 上林 柚佳里



はじめましてこんにちは。4月よりデイケア配属になりました鈴木梨紗です。お話しをするのが好きなので皆さんのお話を聞かせて下さい！

趣味は多趣味で歌うことや絵をかくこと、調理、基本的になんでも好きです。新人としてこれから成長していきたいと思っています！よろしくお願ひします。

デイケア 介護福祉士 鈴木 梨紗



初めまして3階に配属になりました奥墨美香です。趣味はソフトテニスとシェリーメイのグッズを集めるのが好きです。あと、美味しいものを食べることに旅行することも趣味です。わからないことたくさんあると思いますが、いろんなことに挑戦していきたいと思ひますのでご指導のほどよろしくお願ひします。

3階療養棟
介護職員 奥墨 美香



どうぞ、温かく見守って下さい。

4月5日。法人の入職式とスタートアップ研修を終えて、新入職員が着任しました。今年には3名の新人を迎えました。在宅強化型老健とは、リハビリとは、地域の社会資源は・・・など熱心にメモをとりながら先輩職員から学んでいます。



2017年度新入職員85名を新たに仲間を迎えました！

「みぬまの新人研修スタート」

もうまもなく完成します！



みぬまひろばの正面はインターロッキングと植栽、芝生の駐車場で広々としています。オープンカフェや、ちょっとしたイベントができそうです。



外観をごらんいただけましたか？5月1日にはみぬまひろば(地域交流スペース)を除いて引き渡しとなります。ベッドや家具が納品されるのはまだ先ですが、利用者さんの受け入れを準備万端にしてオープンを迎えたいと思います。



4月13日ボランティアの会「花かごの会」の総会が開催されました。会員数は49名と増加しています。増床を控え、ボランティアさんの活躍の場はますます広がり、期待されています。今後ともどうぞよろしくお願いたします。



みぬま☆広場

主食：ちらし寿司
 主菜：赤魚の和風クリームソース
 冷菜：春キャベツサラダ
 汁：ハマグリのお汁
 果物：苺とキウイフルーツ
 おやつ：春モンブラン



3月3日はひなまつり行事食の提供でした。主菜は赤魚の和風クリームソースに豆乳を使った和風のホワイトソースで仕上げました。主食はちらし寿司、汁はハマグリのお汁です。

おやつは白と緑の2色の豆乳ムースの上に桜あんを絞ってモンブラン仕立てに。。。

盛り付けは緑、白、ピンクの3色をイメージして春らしい淡い色合いになるように心がけています。これらの色にはそれぞれ、緑→「健康と長寿」白→「清浄」ピンク→「魔よけ」という意味合いがあるそうですよ。



主食：ニシンの炊き込みご飯
 主菜：カトと海老のしんじょ
 冷菜：わかめと菊花の酢の物
 冷菜：レンコンずんだ和え
 おやつ：杏仁豆腐 桃のコンポート

3月11日は復興支援献立の提供でした。以前もみぬま広場にてお伝えしましたが、県連食養部会では災害復興支援献立の提供に取り組んでいます。今年度はこれまで12月7日提供の「高菜飯」、1月11日提供の「ずんだもち風」、1月17日「鮭の三五八焼き」2月11日提供の「なめこの菊花のおろし和え」とそれぞれ被害にあった東北や熊本にちなんだ料理を1品ずつ提供してきました。東日本大震災の日である3月11日はニシンや枝豆、菊花などなど主に東北にちなんだ食材を使っての行事食となっています。中でもニシンの炊き込みご飯は美味しさとおまけのしんじょも相まって、利用者様からとても好評でした。東日本大震災から6年が経ちましたが、震災の傷跡はいまだに残っています。あの悲劇を忘れることなく、あの時日本中が支援にむけてひとつになった「助け合いの心」を大切にしていきたいものです。食養部門