

こみに通信



〒420-0963 静岡市葵区赤松8-16
介護老人保健施設 こみに 地域連携 054-209-7001
ホームページ

No.273
令和3年6月7日発行

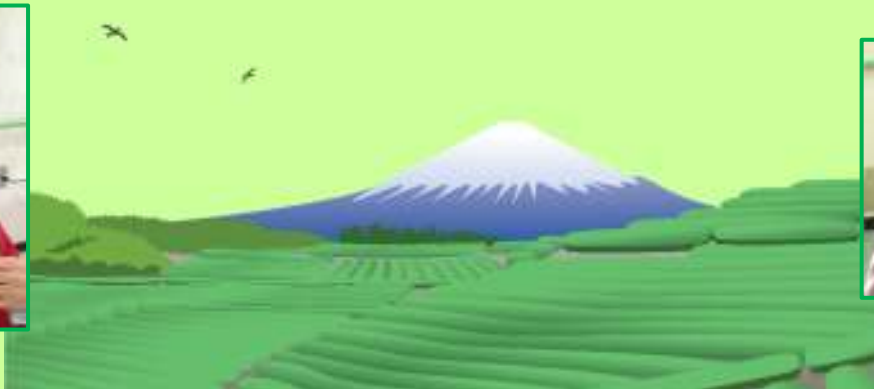
<http://www.communi.or.jp/>

こみに

検索

こみに理念

寄り添う心と温かな手



新茶会

今年もお茶どころ静岡の新茶を味わいました。とっても美味しかったです。静岡のお茶は最高です！



リハビリ活動報告

足の関節が硬くならないようセラピストが関節をほぐしていきます。



普段は車椅子を使っていますが、杖での歩行練習も行っています。



気分転換を兼ねて、外の景色の見える窓で立ち上がり練習を行っています。



50m 程ある回廊を歩いています。



運動以外に、塗り絵等の作業活動にも参加して下さっています。



すてきな仕上がり★
細かい作品も丁寧に塗って下さっています。



職員紹介

昨年の9月から新館2階で勤務させていただいております北澤です。

自然が好きで、休日は山歩きやロードバイク(自転車)で長距離サイクリングです。

夏は、竜爪山に登り、体力をつけ、富士山に行くのが楽しみでした。新型コロナウイルスが収束したら又、富士登山したいです。



入社後、一人で仕事を任されるようになった頃、「利用者から、「頑張ってるね。」「大丈夫だよ。」「手を掛けたらいいよ」といった言葉を感謝の気持ちで受け取り、「利用者のお手伝いをやってくれたらいいよ。」という声にお願ひ致します。



介護福祉士

北澤 昭正

昨年の9月から3階フロアで勤務させていただいております清水です。

昨年からは、コロナ感染予防のために直接応援は出来ていませんが、今は専ら、テレビでサッカー観戦しております。

今年は、前評判に反して4チームがリーグに降格という規定の中に入ってしまったので心配で、ストレス発散できずにいます。みなさんも、応援よろしくお願ひします。



長期間、急性期病院で勤務した経験を活かしながら「利用者の健康管理を任せられた」ける様に頑張ります。



看護師

清水 道子

栄養「らっ」(いとこ煮)

当施設で提供するメニューの中で、好評なものですが『いとこ煮』です。

『いとこ煮』は、『かぼちゃ』と『小豆』を甘く煮た料理です。神様にお供えた食べ物を集めて煮ることから始まった料理で、冬至に作る地域が多かったため、材料には、かぼちゃと小豆が使用されていたようです。

『いとこ煮』の起源は古く、『寛永』(江戸時代)の『料理物語』の中に、

あづき、ごぼう、いも、だいこん、

豆腐、焼栗、くわいなど入れ、

中みそ煮てよし、かやうに

をひをひ煮申すによりいとこ煮か

とあります。この文章の中の『をひをひ煮申す』は煮えこくものから『追々追々煮の』→『鶏湯煮の』→『従兄弟(いとこ)煮』と酒溶し、料理名が『いとこ煮』となったようです。

他にも證説がありますが、

『いとこ煮』は、昔ながら

親しまれていた郷土料理です。

栄養価の高いかぼちゃや

小豆を美味しく食べて

元気に過ごしましょう。





玉入れカップ倒し

思った通りにカップが倒れると、すごく嬉しいです♪

ベースボール

みなさん、ホームランを狙っていますが、なかなか、打てません。



6月の誕生会 6/21 (月) ~6/26 (土)

6月の変わり風呂 ジャスミン

★ウエスのご協力をお願いします。布きれ、古タオル、シーツなど大歓迎。