

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

こみに

検索

No.288

令和4年9月7日発行

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

こみに理念

寄り添う心と温かな手



ミドルステイ

1ヶ月～3ヶ月間 期間限定入所
リハビリ強化・レスパイト・季節限定

入所から退所まで

入所前

- 利用申し込み・契約
- お困りごと、リハビリへの希望等、本人の把握

入所当日

- リハビリ専門職が身体の状態、住まいの状況を確認
- 目標、課題に沿ったリハビリ内容の提案

入所～

- 週5回 リハビリを実施
- リハビリプログラムに沿って実施

2週間～

- 起居動作、歩行訓練、階段昇降、排泄動作等、確認
- 動作の確実性を上げるため繰り返し実施

1か月半～

- 目標、課題の達成度を評価
- ご家族へ報告・指導、関係者担当者会議

退所後

- 住み慣れた住まいでの生活が再スタート
- 期間を空ければ再度、『ミドルステイ』利用可能



★ 要介護 1～5の方対象。介護保険の適用範囲内で対応。

リハビリ活動報告



丁寧に進めています。



いつも楽しく手伝っていますよ。

本当は苦手だけど、やってみるよ！



やり始めるとおもしろいよ。



真剣な表情です。いい作品になりそうです。



集中して取り組んでいます。





職員紹介

昨年7月から臨入ロに配属されてお
る福島 春佳です。

施設で勤務は初めてですが、毎日新しい発見
があり、楽しく働かせてもらっています。

趣味は、スノー・キャンプ・旅行など、アウ
トドアなことが好きですが、コロナで最近
は全く行けず、家で音楽を聴いたり、映画等を見たり
して、ゆるゆる過ごしています。



コロナが早く終わることを願っています。



看護師

福島 春佳



栄養コラム「鯖の話」

鯖の漁獲量のランキングをみると、2019年では、1位
長崎、2位茨城、3位三重、4位静岡と、静岡県が上
位の方にあります。よく見かける魚で、献立でもよく
入っています。

鯖には、DHA・EPAという高度不飽和脂肪酸が多く、血
栓予防や高血圧予防、認知症予防に効果が期待されて
います。その他、良質のたんぱく質や鉄分など、身
体を作る栄養素がたっぷり含まれているので、しっかり
の食べていただきたいです。

わが国を代表する時に使われる『鯖を肴』とい
う言葉は、魚の鯖から来ている説が有力です。

鯖は鮮度低下が早い魚で、食あたりが発生しやすい
ということが知られています。

江戸時代、当時の市場では
重さではなく魚の数で取引が
行われていましたが、大量に
水揚げされた鯖を傷む前に売り切る
には、スピードが命です。

漁師や魚屋は、数多くの数を
やっぴり量を売ればよいです。

当然、売られた鯖の数と買った数とが合わないことが
が頻繁に発生し、そこから、数が合わないことを『鯖
を肴』といふようになったり、さらに時代を経て、現在
では、都府のいい数値にこまかな意味に転じていた
といわれています。



こみにテイケア



趣味活動にて、クリアファイルを使用したマスクケースを作ったり、ハンガーや発泡スチロールの入れ物に毛糸を巻き付けたり編んだりした作品を作っています。

みなさま、真剣に取り組まれています。
お互いに「きれいにできたね★」と
話されていました。



9月のお誕生会

9月19日(月祝)～24日(土)

9月生まれの方、お誕生日おめでとうございます。

9月のお風呂

ラベンダー



★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。