

西が丘園だより

2022夏号 Vol. 70



特集 屋上散歩

～ご挨拶～

史上最速で梅雨が明け、本格的な夏がやってきます。暑さで体調を崩しやすい時期ですので、施設内でもご利用者様の体調変化に十分注意していきたいと思います。

西が丘園では、6月22日より衝立越しの対面面会を再開させて頂きました。人数・回数等の制限はございますが、ご家族様にとってはようやく直接顔を見る事が出来る機会となりました。オンラインでの面会も引き続き行っておりますので、ご希望の方はご予約をお願いいたします。

7月31日には、当施設最大のイベント「納涼祭」が行われます。今年度も感染症対策の為、ご利用者様と職員のみで行わせて頂く事、ご理解賜りますようお願いいたします。やぐらを組み、太鼓を設置し、少しでもお祭りの雰囲気を感じて、笑顔あふれる楽しい一日となりますよう、職員一同精一杯準備してまいります。今後ともご支援のほど、よろしくお願ひ申し上げます。

ウエルガーデン西が丘園 施設長 金丸 明人

高齢者あんしんセンター便利



西が丘園高齢者あんしんセンターでは、
地域の皆様にむけて、認知症カフェやふれあい交流サロン等
様々なイベントや教室を開催しています。

【イベントのお知らせ】

- ・認知症カフェ：第4木曜日…赤羽文化センターにて14時～15時 予約制
- ・元気はつらつサロン：奇数月第3金曜日（7月のみ第2） 予約制
- ・地域交流サロン：第1木曜日、第3木曜日、第3火曜日



※新型コロナウィルスの影響により変更になる可能性があります。

詳細は高齢者あんしんセンターまでお問合せ下さい。



生活のなかで不便に感じていることや、介護に関するお悩みなど
様々なご相談に丁寧にお応えし、解決できるよう努めます。
ぜひ、お気軽にご相談ください。



この時期の屋上には、
きれいなお花が沢山咲いています。





5/16(月)3階 オレンジの蒸しパン

ご利用者同士で確認し合いながら、
楽しく連携を取られていました。
時折皆さん集中しすぎて、
無言で作業されていた時もありました。



6/24(金)4階 紫陽花の和菓子

色を付けて冷やした寒天を細かく切り、白あんの
周りにまとわせ、紫陽花の花を作りました。
寒天の色を見て「きれいね」と感動されています。



手打ちそば

蕎麦打ち名人（日清医療食品様）の
ご指導のもと作り上げました。手作りは格別です！



6月行事食
・二ハ盛り合わせ
・天ぷらそば
・と茄子
・海老子
・かきにかま
・らそば
・かま



おいしいものが
食べられますように！



えびを沢山食べたい



ご利用者によっては職員が代筆させて頂いています。
何をお願いしようかみなさん悩みながら書かれている様子が
見られました。色々な願い事がフロアを鮮やかに彩っています♪





書道クラブ



リクエストに応え、新しく発足致しました！
筆を握る表情は真剣そのもの！！！

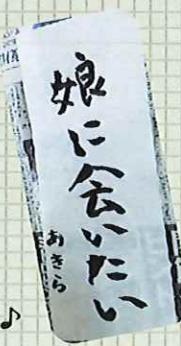
西丘
が園作品集



西丘
が園作品集



作品は1階ホールに
飾らせて頂いています。



西丘
が園作品集



思わず職員も参加してしまいました♪

デイサービス行事報告

あ～梅雨が来た、、、と思ったら、雨は何処へやら？いつの間にか関東も梅雨明けしていました。さて、5月は兜を作成しました！皆さん一度折り始めると思い出した様にどんどんと進めていき、気付けば頭に兜をかぶっていました。素敵なお顔♪他には粘土作品にチャレンジ！粘土を触るのは久しぶりで、童心に帰って楽しんで頂けたようです。

6月の猛烈な暑さで夏バテ気味の職員、、、そんな職員とは正反対に元気に育つ野菜達！ご利用者も積極的に水やりをして下さり、成長を楽しみにされています。今年は小玉すいかにも挑戦中♪まだまだ猛暑が続きますが、暑さに負けず頑張りましょう！！

兜作り♪

完成後、
気が付くと皆さん
頭に被っておりました♪

クッキーバー♪

工作♪ 粘土で小物入れ♪

作りながら、昔を思い出される方が
多くいらっしゃいました♪

クッキーバー♪

はんぺんの
変わり焼き♪
具材はチーズ
にコーン、
ゆかりを使用
しています。

大好評でした♪

コネコネ♪

西が丘農園♪

お水をたっぷりと
あげて下さるおかげで、
野菜たちは元気に育っています！！

ナス ミニトマト 小玉すいか

『食中毒予防』



暑い夏がやってきます。傷んだ食べ物・飲み物による食中毒が起こりやすい時期です。食中毒の原因となる細菌の多くは約20℃で増殖し始め、人間の体温位の温度で増殖のスピードが最も速くなります。

日本の夏は湿度が高く暑い為、細菌の繁殖には最適です。特に若齢者・高齢者・抵抗力が弱い方は、少ない菌数で重篤な症状を引き起こす事があるので、十分な注意が必要です。

●食中毒予防の3原則●

①原因となる細菌を手に付けない！（手・食器を洗う）

水で手をすぐだけでは細菌は落ちません。石鹼を使って洗いましょう。

食事の前やトイレの後、調理中に生の肉や魚を触った後、

動物に触れた後やおむつを交換した後。こんな時は必ず手洗いを！！！

また、食事に使う箸やお皿は、洗った清潔なものを使いましょう。



②細菌を増やさない！（冷蔵庫で保存し、早めに食べる）

食べ物に付着した細菌を増やさない為には、低温で保存する事が必要です。

肉や魚などの生鮮食品やお惣菜などは、購入後出来るだけ早く冷蔵庫に

入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖しますので、

冷蔵庫を過信せず、早めに食べる事が大事です。



③細菌をやっつける！（十分な加熱・器具の消毒）

細菌やウイルスの多くは加熱によって死滅します。

そのため、肉・魚・野菜は加熱して食べると安全です。

目安は中心部分の温度が75度で1分以上加熱する事。

料理に使ったまな板や包丁にも細菌が付いています。

特に肉や魚、卵を使った後の調理器具は、洗剤で良く洗ってから熱湯を

かけて消毒しましょう。



西が丘園では定期的に研修を行っています。

2022年5月9日に行われた食中毒研修では、

○食中毒の種類・発生時期

○食中毒が起こる原因

○食中毒を起さない為の対策

等を学びました。

食事は私たちにとって大きなエネルギーになりますが、脅威にもなる事を理解し、十分に気を付けながら美味しいものを食べたいですね♪



特養・デイサービス行事予定

【特養】

- ・7月31日(日) 納涼祭
- ・9月11日(日) 敬老会
- ・10月16日(日) 利用者懇談会
- ・クッキングクラブ

【デイサービス】

- ・誕生会(毎月1・2・3日)
- ・外出ハイク(予定)
- ・クラブ活動(隔月)



ウエルガーデン西が丘園
各事業へのお問い合わせ

- 特別養護老人ホーム
TEL: 03-5924-7711
- ショートステイ
TEL: 03-5924-7720
- デイサービス
TEL: 03-5924-7825
- ケアマネージャー
TEL: 03-5993-8161
- 高齢者あんしんセンター
TEL: 03-5924-7715

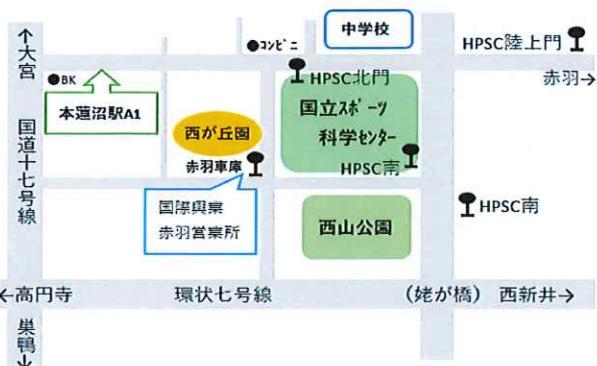
～感染症予防のために～

正しい手の洗い方

ドアノブやつり革など様々な物に触れる事によって、自分の手にもウイルスが付着している可能性があります。
外出先からの帰宅時や、調理の前後、食事前など、こまめに手を洗いましょう。



【周辺地図】



【発行元】

社会福祉法人ウエルガーデン
ウエルガーデン西が丘園



〒115-0056
東京都北区西が丘3-16-27
TEL: 03-5924-7711 (代表)
FAX: 03-5924-7712
URL: <http://welgarden.or.jp/facilities/nishigaokaen/>