

百寿苑情報誌

No. 8 令和5年7月発行

ここえ 心が笑

「ここがえ～なあ～」、「ここがええです」
皆さんにそう言ってもらえることが私たちの一番の喜び
百寿苑に来たら元気になる 百寿苑があると安心
百寿苑のええところを 見てごしないや
● 笑え 笑え みんなの心が笑え

社会福祉法人 赤碕福社会
介護老人福祉施設 百寿苑

〒689-2501 鳥取県東伯郡琴浦町赤碕 1061 番地 3

TEL:0858-55-2051

<https://www.hyakujuuen.jp/>

スマートフォンも対応しています



介護老人福祉施設 百寿苑

<お問い合わせ先>

TEL:0858-55-2051

担当:新宮美紀子

宮本 浩

お気軽に
ご相談下さい。



花回廊
ドライブ🇯🇵



ふるさと巡り
IN 安田🚗



田植え🌱



ふるさと巡り
IN 赤碕🚗



日々の様子☆



私達と一緒に
働きませんか
(*^_^*)



百寿苑きらいデイサービスセンター

お問合せ先
TEL:0858-55-7022
担当 高塚まで

リハビリ専門のスタッフが
2名 勤務しております!
お気軽にお問合せください。



こんなリハビリを
お手伝いしています♪

腕があがるように
がんばってるで~!

先生にみてもらって
安心だで~



転ばんように
鍛えとります!

よう歩けるように
なったわあ♪



家の段差もぼっちり
上げれるで♪



ご利用者様の声

- ・「きらいに来るとお友達に会えてお話できて楽しい!」
- ・「ここで体操しとるけ家から転ぶ心配も減って、家族も安心しとるに~」
- ・「創作の時間が好き♪作った作品持って帰って孫に自慢しとる♪」



百寿苑デイサービスセンター

デイサービスの午後の活動の様子です。

問い合わせ先
TEL:0858-55-2051
担当 中村まで

棒体操



水彩画に挑戦♪



花の絵手紙



習字



カレンダー作成



ピンポン転がしゲーム



おばあちゃんの介護サービスを受けたいけど、どこに相談するの？



- ☑市町村の担当窓口
- ☑地域包括支援センター

認定結果が出たら、
あかさき介護支援センター
TEL 5 5 - 2 3 1 0
担当:岡本



要介護認定に合わせた介護サービスのご提案、
介護に関するお悩みやご相談等、随時対応いたします。



介護予防教室

参加できる方

- 65歳以上で介護保険の要支援、要介護認定にあたらぬ方
- 介護保険を申請していない方

問合せ先

きらりデイサービスセンター
TEL : 0858-55-7022
担当 : 下池・岡



◆教室が来るのを指折り数えて楽しみにしています。
◆とても楽しく人生最高勉強したり、頭をつかうのでいいと思う。

参加者から
お声をいただきました。

◆友だちができ、音はなしが楽しみ。

◆体操がもっとあってもいいかな

◆生活リズムができました。

待ってます!

ヘルパーまめ知識 パート3

*今回は家庭で出来る

食中毒予防

を紹介します。

菌をつけないためには？→ **洗う**



- ①調理前には、しっかりと手を洗いましょう。
- ②調理中のまな板、包丁などもこま目に洗いましょう。

菌をふやさないためには？→ **低温で保存**



- ①冷蔵庫を過信せず、早めに食べましょう。
- ②沢山の量を作らず、食べれる量だけを作りましょう。

菌をやっつけるためには？→ **加熱処理**



- ①細菌やウイルスは加熱によって死滅します。
- ②調理器具は熱湯をかけて殺菌しましょう(台所殺菌剤も効果敵です。)

食中毒を予防して、楽しく調理し
美味しく食べましょう。



百寿苑ヘルパーセンター 担当:松原

TEL:0858-55-2378

あかさき

きらり

はなみ

グループホームでは、利用者の食事などの家事は利用者と職員が共同で行い、利用者が持っている力が発揮できるよう職員は支援しています。
今回はホームの食事の様子を紹介いたします。

食事の準備



米とぎは自分の仕事と
思っておられ、毎日、
14時頃にされます。



夕食の盛り付けをして
います。「手は動くけ、
できることは何でもしま
すよ。」と言われます。

食事前



食事前には嚥下体操や
本日の献立を紹介し、
食への関心を持てるよう
支援しています。

行事食



誕生会ではケーキを頂き
ました。

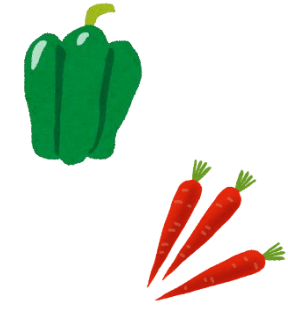
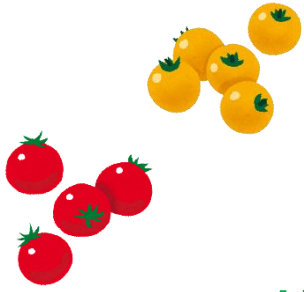


月に1回は出前をとり、
利用者に食べたい物を選んで
頂いています。

食事の後片付け



後片付けも職員と一緒に
しています。1つずつ丁寧
に食器を拭かれます。



百寿苑のお弁当

配達時間 **17:30~18:30**

※配達地域は旧赤碕町内です。

管理栄養士が考えた多彩な「食」を楽しめます

一週間（月曜～日曜）の献立内容（例）



（月曜日）

（火曜日）

（水曜日）

ごはん
ポテトコロケ
ナムル
煮豆

ゆかりごはん
鶏ひき肉のバンバンジー
切り干し大根の煮物
白和え

ごはん
煮魚
高野のチャンプルー
マセドアンサラダ



（木曜日）

（金曜日）

（土曜日）

（日曜日）

小豆ごはん
豚肉のうま煮
もやしのごま酢和え
エビフライ

ごはん
酒蒸し鶏の酢味噌かけ
大根煮付け
ブロッコリーサラダ

ごはん
鯖の揚げ煮
中華和え
南瓜のそぼろあんかけ

鶏ご飯
炊き合わせ
鶏肉の唐揚げ
キャベツのごま酢和え

普通食 **650円** 特別食 **750円**(糖尿病予防食・腎臓病予防食・軟食)

百寿苑配食サービスセンター

TEL:0858-55-2051 (担当:橋本)