



青い宙から

デイサービス青い宙便り
 平成28年3月1日発行
 発行者 (株)ベイシス デイサービス青い宙
 発行責任者 石田 京子
<http://www.aoisora-ds.jp>

平成28年3月号 (第17号)



介護保険改正に伴う利用料算定区分の変更について

時節柄、皆様におかれましては益々ご清栄のことと存じます。

さて、平成27年度の介護保険制度の改正により、小規模なデイサービス(定員18人以下)については、平成28年4月1日から地域密着型サービスに移行することとなります。

当デイサービス青い宙は、定員20名の為、移行は致しませんが、現在算定している「小規模型通所介護費」の区分が廃止される為、「通常規模型通所介護費」を算定することとなり、ご利用者様・ご家族様・ケアマネージャー様へは順次、お知らせとご説明をさせて頂いております。皆様には、変更に伴いお手順をお掛け致しますが、今後とも、デイサービス青い宙を、よろしくお願い致します。

青宙レストラン

ごはんがすすむ!! ～れんこんの甘辛煮～

先日、テレビで紹介された「L P S」をご存知でしょうか?!

「L P S」は、免疫ビタミンと呼ばれ、体の「自然免疫力」を強化し、病気やウィルスに負けない体作りに役立つだけでなく、アルツハイマー病を抑制できる可能性があるとされています!!そんな素晴らしい「L P S」を多く含む食材が、【玄米】、【めかぶ】、【れんこん】等だそうです。更に効果をアップさせるのが【ヨーグルト】。皆様の食生活に取り入れてみてはいかがでしょうか☆



材料 (3人分)

- ・れんこん 1節(約200g)
- ・片栗粉 適量
- ・砂糖、醤油、酢 各大さじ1
- ・ごま 適量

作り方

- ① れんこんは5mm～1cm幅に切り片栗粉をまぶす。
大きい場合は半月切りでもOK♪
- ② フライパンに多めの油を熱し、こんがり焼く。
- ③ 火を止めてから調味料を全部入れ、再度ひと煮立ちさせる。
レンコンの皮は剥かなくても大丈夫です☆よく洗いましょう!!

2月の活動 ★お誕生会★



フラダンスのボランティアさん♪

屋外散歩

体操すごろく

お手玉入れ

カラオケ♪

グラウンドゴルフ

お雛様羽子板作り

【思い叶え隊】出動!!

日々の生活の活性化と目標に合わせた屋外活動の取り組み

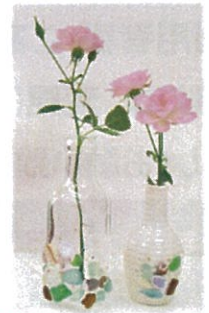
お一人お一人のご希望をお伺いすると共に、ケアプランに沿った機能訓練の一助とさせていただきます。

2月はT・M様の思い・・・「みんなとお出かけしたい!!」



今回は、T様の「みんなと出掛けたい」という思いを叶える為、青い宙で出会って仲良くなった女性のご利用者様をお誘いし、ウィンドウショッピングへ出掛けてきました。お店に着くと、ゆっくりと商品を眺めながら「〇〇さん、こゆうの好きじゃない?」とか、「あ、これ美味しそう♡」など会話が弾まれました♪コーヒーの試飲をもらい、ベンチに座って休憩もできました。若い頃に仲良しの女友達と買い物に行ったのを思い出すわ♪と、皆様とっても喜ばれていました。いくつになってもお友達って大事ですね(*^^)v

3月の活動予定



貝殻&ビーチグラス
一輪挿し作り

新入社員のお知らせ

ご利用者様増加につき、デイサービス青い宙に新しい仲間が加わりました!!
更なるサービス向上を目指して参りますので、よろしくお願い致します。



【介護職員】
女性



【看護師 兼
機能訓練指導員】
女性



【介護職員】
女性

個人情報につき、顔と氏名は伏せさせていただきます。尚、勤務中は名札を付けております。