



青い宙から

デイサービス青い宙便り
 平成30年11月1日発行
 発行者 (株)ベース 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30年11月号 (第49号)

【ご利用についてのアンケート】集計結果

いつも青い宙をご利用頂いているご利用者様及びご家族様へのアンケート集計結果を抜粋してお知らせします。尚、全ての調査結果はホームページ上で公開しております。詳しくは是非そちらをご覧ください。

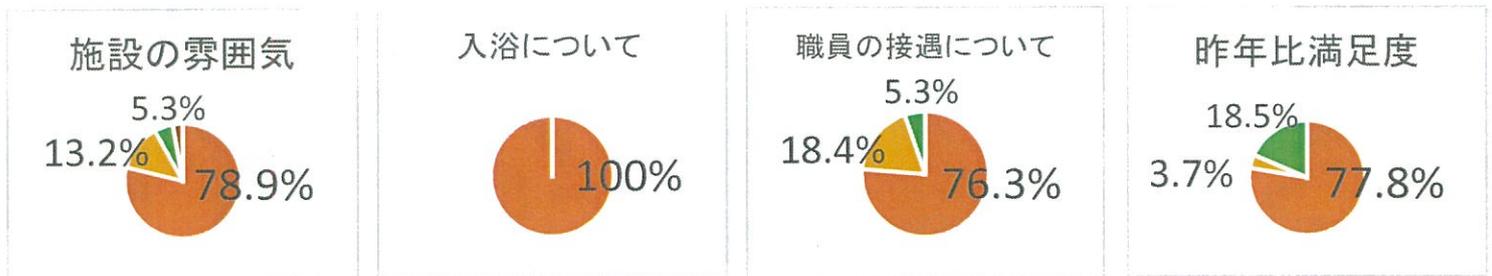
調査目的：サービスに対する満足度を調査し、サービス内容や職員の質の向上を図る。

調査対象：平成30年10月1日現在の通所介護利用者様及びそのご家族

実施期間：平成30年10月1日～平成30年10月31日

回収状況：回収数(率) 93%

■ 非常に満足
 ■ やや満足
 ■ 普通
 ■ やや不満足
 ■ 不満足



その他、デイサービス青い宙へのご意見

- ・この上ない。(ご利用者様)
- ・時々何もしない時間ができる。(ご利用者様)
 …入浴後には座って水分摂取の時間を設けておりますが、休みながらも楽しんで頂ける様、工夫していきたいと思っております!!(スタッフ)
- ・主人は職員の方に非常に好感を持っております。色々気付いて下さり感謝しております。(ご家族様)
- ・喜んで行っています。ありがとうございます。(ご家族様)

ご協力頂きありがとうございました。

青宙レストラン ～茄子ゴーヤ炒め～

茄子の栄養面でのメリットは皮に含まれるナスニン。ぜひ、皮を残して調理を!!
 体を冷やしたい夏の時季には漬物やサラダなどの火を通さない料理や、加熱を控えめにし、逆に、体を冷やしたくない時には十分に火を通した「焼きナス」「天ぷら」「炒め物」などに料理しましょう。

体積が大きく、カロリーの低い茄子はダイエット食としても優れています。
 ダイエットを考えている方は、料理の中に積極的に茄子を取り入れることで、満腹感を得られつつカロリーの摂取を抑えることができます!!



材料 (4人分)

- ・ごま油 大さじ 2
- ・茄子 1本
- ・ゴーヤ 1本
- ・ピーマン 2個
- ・いりこ お好み量
- ・いりこだし 適量
- ・醤油 適量

作り方

1. ゴーヤは中綿を取っていちよう切りにしておく。
ナスとピーマンは食べやすい大きさに切っておく。
2. ごま油をフライパンに熱し、いりこ、ゴーヤ、茄子を炒め、火が通ったらピーマンを加え炒める。
3. 2にいりこだしを適量加える。
4. 醤油をお好みで入れ薄く味付る。





お帰りの体操 & 口腔ケア体操 & 集団体操

【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。

I・K様の思い「手芸の材料を見に行きたい!!」



今回の思い叶え隊は、I・K様が手芸の材料を見に行きました。日頃からとっても手先の器用なI様。今までも、たくさんの手芸品を見せて下さいました。なかなか外に買い物に行けていないのでウインドウショッピングなんて嬉しいわ♡と喜ばれました。無理なく屋外歩行訓練にもなり、社会とのふれあいもできました。

～11月のイベント～



青い宙からのお知らせ

★年末年始の休暇期間に関しまして、下記のとおりご案内申し上げます。

～休暇期間～

平成30年12月30日 ～ 平成31年1月3日

