

竜成園



Ryuseien

社会福祉法人 竜成園

理事長 根本益三 施設長 根本英子

〒301-0806 茨城県龍ヶ崎市半田町1388

TEL 0297-62-2735・9865 FAX 0297-62-3512

URL www.ryuseien.or.jp E-mail staff@ryuseien.or.jp

2011年 秋号



祝！ご長寿 これからも、どうぞお元気で

平成23年度 竜成園敬老会・家族会 設立20周年記念式典

開設20周年を迎えて —施設長 根本英子—

平素は格別のご尽力を賜り、厚く御礼申し上げます。

竜成園は平成3年11月に開設以来、今年で20年目を迎えました。敬老会と併せ20周年のお祝いをさせて頂き、職員の永年勤続表彰とボランティア表彰を執り行いました。一口に20年と申しましても、いろいろなことがございました。開設当初は措置の時代で、福祉事務所を通してご利用者をご紹介頂き、受け入れるという運営方法でした。平成12年に介護保険制度が施行され、ご利用者との直接契約となり、様々なサービスをご提供できるようになりました。また、平成20年にユニット型特養を増床。入所者数はショートステイを含め95名、職員数も90名近くと大所帯になりました。

これまで順調に運営してこられたのもご利用者の皆様、関係者の皆様、地域の皆様のご支援、ご協力の賜物と深く感謝申し上げます。今後とも皆様のご指導を頂きながら、ご利用者が毎日を健康で楽しく過ごしていただけるよう日々精進してまいります。

社会福祉法人 竜成園 広報誌 通算72号 2011年12月発行 編集・発行 竜成園広報委員会

ご利用者の個人情報、ご本人又はご家族に承諾を得た上で掲載させて頂いております。

広報誌の内容に関して、ご意見ご感想等ございましたら、上記連絡先までお寄せ下さい。

生活アルバム ～日常生活やイベント風景のご紹介～

■ ジュニアボランティアの皆さんが来園

龍ヶ崎市社会福祉協議会様、龍ヶ崎市ロータリークラブ様の企画により、小学生や中学生のボランティアスクールが催されました。

利用者の皆さんと一緒に、ゲームやおやつの時間を楽しみました。子供たちにとって、夏休みの良い思い出になったでしょうか？



■ リスクマネジメント研修を行いました

私たち介護に携わる人間にとって、ご利用者の介護事故を減らす事は最も重要な課題です。そのためには事故が起こる原因や、防ぐための手だてを理解し、対策を取ることが大切です。安全に生活できる環境を整えて、これからも信頼して頂ける施設作りに邁進していきます。



■ 敬老会・竜成園設立20周年式典を開催

ご利用者の長寿をお祝い、白寿米寿等の節目を迎えた方に褒状や記念品が贈られました。また、設立20周年式典では施設運営にご尽力いただいた皆様へ感謝状を贈呈させていただきました。式典後には昼食バイキング・モノマネショーなど楽しい時間を過ごして頂きました。これからも健康で元気に長生きして下さいね。

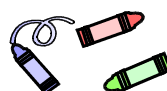


■ 家族ボランティアありがとうございました

家族会の皆様による、施設整備のボランティア活動が行われました。あいにく小雨の降る悪天候でしたが、花壇の植え替えや芝刈りなどの作業に沢山の方にご参加いただきました。また、家族会費より多目的室に大型テレビを寄贈頂きました。誠にありがとうございました。



～ 編集後記 ～



今年も残すところあと一ヶ月あまり。本当に色々なことがあった年でしたが、皆さんにとってはどんな一年間になったのでしょうか？と、思い出に浸っている暇もないほど何かと忙しい年の瀬。竜成園では、クリスマス会や新年会の準備が待っています。年末も、張り切って行きましょう！

「竜成園広報誌をご覧いただき、ありがとうございました。次号は来年3月頃発行予定です。」

デイサービスだより

日暮れが早くなり、そろそろストーブやこたつが恋しい季節になりました。空気が乾燥しています。うがい、手洗いで風邪を防ぎましょう！！



被災地の復興を願い
心を込めて日本地図を



コスモスの花で満開に！



芸術の秋？読書の秋？
食欲の秋！？

デイサービス夏祭り

今年の夏は節電にご協力ありがとうございました。デイサービス夏祭りでは暑さに負けず、歌って♪踊って、真剣勝負の輪投げ大会で盛り上がりました！！



秋の運動会

10月26日、運動会に参加しました。玉入れなどデイサービスチーム大活躍！！



医務より

ワクチンを接種したからといって、インフルエンザに絶対かからないというのは誤解です。うがいや手洗いに努め、人混みや繁華街を出歩く際には注意しましょう。

永年勤続・ボランティア表彰

理事評議員	根本 英子	看護師	梁取 マサ
	北澤 澄江	介護員	飯塚 初枝
施設長	根本 英子	納涼祭ボラ	朝日向八郎様
副施設長	廣瀬 恵子		川嶋 修様
栄養士	宮本 美香	傾聴ボラ	黒田きよ子様
調理員	斉藤 安代	カットボラ	梅津 栄志様
	飯塚 とし子	リネン交換	あんしん ウェーブ様



ご意見箱（みなさまの声）

竜成園では、ご意見箱を設置しています。みなさまに頂いた貴重なご意見ご要望を真摯に受け止め、改善に繋げて参ります。新館、本館玄関前に設置していますのでご利用頂けるようお願い申し上げます。



季節性感染症の蔓延防止へのご協力のお願い

季節性感染症の流行については、皆様もご心配かと存じます。当施設においても、より一層感染症の予防に努めてまいります。

- ① 面会時の制限・・・引き続き、出入口1ヶ所の制限、時間の短縮
- ② 熱、咳、下痢などの症状がある場合には面会をお控え下さい。
- ③ ご家族様に感染の疑いのある方がいらっしゃる場合も、面会はお控え願います。
- ④ 面会時、出入口での手指消毒をお願いします。
- ⑤ 当施設にて発症した場合は保健所の助言を受け、休業すべきかどうかの判断を致します。

厨房からの新MENU《さつまいもと豚のピリ辛炒め》

● 材料（4人分）

豚バラ切り落とし	270g
下味 しょうゆ	小1 / 2
片栗粉	大1
さつまいも	300g
(皮付きのまま4cmの長さの拍子木切りにし、水にさらす)	
エリンギ	100g
(縦に裂いて半分の長さに切る)	
ピーマン	2コ
(乱切りにする)	
ごま油	大1
豆板醤	小1 / 2
A 酒	大2
しょうゆ	大2
さとう	大1

● 作り方

- ① ポリ袋に豚肉を入れ、下味を加えてもみこむ
- ② フライパンにごま油を熱し、中火でさつまいもを3分前後炒め、エリンギ、ピーマンを加えて更に炒めて火を通す
- ③ ②に①を加えて中火で炒め、肉の色が変わったら端に寄せ空いた場所に豆板醤を入れ香りが出たら混ぜたAを回しかけて炒め、器に盛る

新メニュー募集中！
皆様のご家庭の味を
レシピに加えます
よろしく願います



居宅介護支援事業所

ケアマネジャーは、ご利用者様が在宅で適切なサービスをご利用できるようにケアプランを作成したり、各サービス事業所との連絡調整をしています。

訪問介護事業所

朝・晩と寒くなり体調を崩しやすく、カゼをひく方も少なくないと思います。予防のためにもうがい手洗いをしましょう。私たちヘルパーもご利用者宅を訪問するにあたり、感染症を持ち込まない為マスクを着用させて頂くことがあるかと思ひます。ご理解の程、宜しく願ひ致します。