

# ひなの杜 通信

社会福祉法人 春 の 木 会

特別養護老人ホームひなの杜  
ひなの杜通所介護センター  
ひなの杜居宅介護支援センター

(TEL : 048 - 795 - 3711)

岩槻区裏慈恩寺 5 1 - 1



## 桜、けっさくらだ

今年の冬は、11月に雪が積もったかと思ふと、暖冬だったり、春なのに寒の戻りが続いたり、不安定でした。桜も迷ってしまっただけ、いつもよりはずかしい開花で、しかもお花見の時期には雨が降るお天気で、桜の様子を見ながら、各フロアでお花見を企画していきまいた。それでもやはり日本人です。お花が咲いて、満開の時期も長く、とつて癒されるため帰って参りました。



## 4月の新体制について

この度ひなの杜では、より皆さまご要望におこたえできるよう、4月1日より新たな体制となりました。  
今までは介護支援専門員と相談員の体制でしたが、ケアプランと一体的に相談業務ができ、かつ相談業務を強化するため西村介護支援専門員を相談員と兼務とし、また、退職した相談員の後任として介護現場より相談員として新たに山口相談員を充てました。  
さらに、介護業務を包括的に統括するため更級主任を置き、現場業務を強化していきたく存じます。  
また、多様化する食事のニーズに対応し、新調理法への変更に対応するため、高橋管理栄養士を新たにむかえることができました。  
今後は其々の分野で、皆さま方の御相談にお応えしていきたく存じますので、何かございましたら何なりとお申し付け下さいと思っております。



介護主任  
更科 貴大



相談員 兼 務 員  
西村 緑



管理栄養士  
高橋 朋子






相談員  
山口 佳恭

## 新調理法への変更（クックチル）

ひなの槻がサテライト型で開設したことにより、新調理法を導入することが出来ました。これまでの方式では、作りたてを提供することは出来ましたが、調理後2時間以内に消費しないと廃棄しなければなりません。食材のロスを考え、量をキッチリと合わせて用意しなければならず、しかも提供時間もゆとりがないものでした。

新調理法では、この2時間ルールがチルド帯（冷蔵のこ）を使うために適用されません。最大で5日分の調理済の料理を食材として保有できるため、できなかった複数のメニューを保持できるメリットがあります。

そこで、4月からはひなの杜・槻で、朝食に限定して複数のメニューから選べるようになりました。和食・洋食の選択でよりその人にあった食事ができるようになり、食事の楽しみも増えると思います。

和食	A ぶりの照り焼き	B 五目厚焼き玉子
		
洋食	C ポークビーンズ	D ポトフ
		



<スチームコンベクションオープン>



<真空包装機>

## ひなの槻内覧会

3月25日と27日は新設の「ひなの槻」の内覧会を行いました。27日はあいにくの雨でしたが、2日間で17名の方にお越しいただきました。沢山の来場を頂きましたこと感謝申し上げます。入所は順調で、5月初旬には1床を除いて満床になる予定でございます。これも皆様方の御支援の賜物でございます。今後とも少しでも地域の皆様方のお役にたてるよう努力してまいりますので、御指導のほどよろしくお願いいたします。



9月	8月	7月	6月	5月	4月	平成29年度行事予定表
春の木祭 稲刈り	流し ソーメン	七夕 丑の日	梅干作り ユニット外出	菖蒲湯 田植え	お花見	
3月	2月	1月	12月	11月	10月	
ひな祭り	節分 鍋料理	初詣 お正月	クリスマス ゆず湯	焼き芋 にぎり寿司	全体遠足	

## 年間行事予定表

ひなの杜の29年度年間行事予定となります。大きな行事の目安となりますので、ご参考にさせていただきます。