

介護老人保健施設 ケアセンター八潮

わたぼうし

6月よりケアセンター八潮の介護看護部長が変わりました

真々田 美穂 介護看護部長のご紹介

小暑を過ぎ、夏本番を迎えました。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。皆様におかれましては、暑さに負けずご活躍のことと拝察いたします。

6月1日付にて介護老人保健施設ケアセンター八潮・新介護看護部長に真々田美穂が就任致しましたのでご挨拶を申し上げます。



真々田 美穂 看護部長

6月1日付で異動して参りました介護看護部長の真々田美穂と申します。介護老人保健施設は初めての勤務です。ご利用される全ての皆様に寄り添った看護、介護を目指していきたいと存じます。

当施設が利用者様、地域の皆様、そして働く職員の仲間が幸せを感じていただけるよう邁進してまいります。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

経歴

山形県 出身

1994年 越谷誠和病院 入職

2010年 越谷誠和病院 看護部長 就任

2017年 メディカルトピア草加病院 看護部長 就任

2023年 6月 ケアセンター八潮 介護・看護部長 就任

介護保険事業者番号 1151080019

〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曽根1184-4

TEL 048-998-2220 ホームページアドレス <https://cc-yashio.jp>

広報誌がホームページに掲載されております。是非、ご覧ください。



介護老人保健施設

ケアセンター八潮の紹介です

当施設には【入所サービス】【短期入所療養介護（ショートステイ）】【通所リハビリテーション（デイケア）】【訪問リハビリテーション】4つのサービスがあります。

入所サービス



家庭復帰に向けて、介護・医療ケアを専門職が行います。

- ① リハビリテーション
- ② 日常生活動作訓練
- ③ 栄養ケア・マネジメント
- ④ 食事、入浴、排泄など、身の回りのお世話
- ⑤ 比較的安定した疾患に対する医療・看護
- ⑥ レクリエーション・行事

短期入所療養介護

(ショートステイ)



在宅で生活されている要支援・要介護の方が、ご家族の病気や旅行、冠婚葬祭、介護疲れなどで介護が一時的に受けられなくなった時、短期期間ご利用いただけます。ご利用者様の送迎もいたします。

通所リハビリテーション

(デイケア)



充実した生活が送れるように、リハビリテーションと医療・介護で応援します。入浴や食事、娯楽、レクリエーションなどさまざまなサービスで過ごしていただけます。ご利用者様の送迎もいたします。

訪問リハビリテーション



住み慣れたご自宅で安心して過ごせるように、リハビリ専門職がご自宅を訪問し医療の指示のもと、その方の生活に合ったリハビリテーションを行い、在宅生活を支援します。

この4つのサービスを提供させていただいております。

いつでもご相談していただければと思います。

ケアセンター八潮 相談室直通 048 (994) 4515
受付時間：月から土曜日まで8時半～17時半
担当：相談室

コロナウイルスが5類移行に伴い、ケアセンター八潮がコロナ前に戻りました！！

- ・入居利用者様との直接面会を再開し、中学生以上の面会が可能になりました。

直接面会がスタートしたことで、「久しぶりに顔が見られて良かった」など利用者様に笑顔が見られています。

- ・集団レクリエーションが再開し、利用者様の活動が広がり、カラオケ、外出レク、調理レクなど楽しく行えるようになりました。
- ・洗濯物の受け渡しが事務所前から居室で行えるようになり、衣替えを家族様と一緒に出来るようになりました。

5月のイベント



職員が手作りの赤とピンクのカーネーションを作り、母の日にメッセージを添えて利用者様にプレゼントをさせていただきました。片手にカーネーションを持ち、喜ばれていました。

6月のイベント

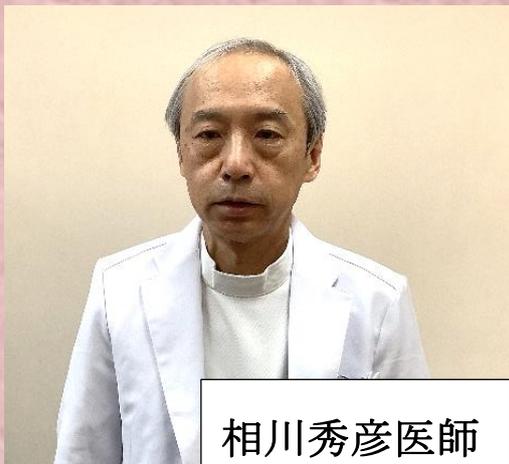


「コロナ」が落ち着き5類になった為、数年できずにいた「調理レク」を開催しました。今回は「クレープ」作りです！！フルーツにたっぷり生クリームを絞りチョコレートソースやフルーツソースをかけたりして頂きました！！おいしく出来て皆さん大満足でした！！

今後の行事予定

7月 七夕

8月スイカ割り



相川秀彦医師

Q:ケアセンター八潮の第一印象はどのようなですか

A:第一印象と言われれば、駅からは遠いです。但し施設内では絶えず明るい笑顔が聞かれ雰囲気はすごく良いと思いました。

Q:利用者様や御家族様に一言お願いします

A:また利用したいと思って頂ける施設の一員となれるよう努力していこうと思います。



『ごま油香るキムチ炒め』～夏バテ中のあなたに～

◇材料(2～3人前)

- 豚こま・・・100g ごま油・・・ティースプーン1杯
- キムチ・・・100g 醤油・・・大スプーン1杯
- 野菜炒め用カット野菜・・・150g



◇作り方

- ①豚こまをゴマ油で炒めます。
- ②お肉の火が通ったら、キムチと野菜を入れて炒める。
- ③カット野菜がしんなりしたら醤油を入れる。
- ④醤油がなじむように炒め上げて出来上がりです。盛り付けたら完成です。好みでアレンジもOK



☆管理栄養士のポイント☆



- ・豆板醤の**辛味**で食欲増進！！
- ごま油の**香り**も食欲が出ます！

- ・きゅうりは、身体を冷やす作用があります。夏の旬の野菜は夏に似合う食べ物です。箸休めになるこのレシピ、ご飯もお酒も進んじゃいますよ！！



衣替えについて



梅雨の時期となり徐々に暑くなってきましたので、入所各階でも衣替えを行っております。利用者様の夏服をご用意いただく際に、いくつかお願いがございますので、以下の注意点を参考にご準備お願い致します。ご不明な点等ございましたら各階の職員までご連絡ください。

衣替えの注意点

- ・薄手の長袖をお願いします。
- ・持っている方はアームウォーマーをお願いします。

高齢の方は、皮膚が弱くなり、少しの刺激で皮むけや内出血等の皮膚トラブルが起こりやすくなります。肌を出さない服装をすることで皮膚が守られるため、薄手の長袖のご用意をお願いしております。なお、ご自宅にありましたらアームウォーマーもお持ちください。

※施設内は、空調が効いておりますので薄手の長袖でも問題はありません。

※夏服をお持ちいただいた際に、冬服のお持ち帰りをお願いすることがありますのでご了承ください。

よろしくお願い致します。