

介護老人保健施設 ケアセンター八潮

# わたぼうし

在宅での生活継続を支援します

## ショートステイ受付中

3カ月前から予約をお受けしております。どなたでも  
ご相談ください。ご希望の方にはリハビリも行ってあります。  
また、緊急のご相談にも対応させていただきます。

**ご連絡お待ちしております！**

**電話番号：048-994-4515(相談室直通)**

**相談員：松本、唐橋、倉本、伊藤**

介護保険事業者番号 1151080019

〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曾根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。



## ショートステイ（短期入所）とは？

ショートステイとは、ご利用者様の介護保険の限度額に応じて短期の日程で入所サービスをご利用いただけるサービスとなります。ご家族様の入院や冠婚葬祭、また介護の息抜きなどにご利用されることが多いサービスです。

## ショートステイ中のリハビリについて

当施設では、ショートステイ利用中にご希望の方に対して限度額に応じて毎日でもリハビリを行っています。ご利用者様・ご家族様の目標、ケアプランに合わせて職員が話し合い、リハビリ内容を決めていきます。

また、当施設の通所・訪問リハビリをご利用の方は日頃リハビリを行っている職員が各階担当の職員に内容を伝達して、いつもと同じようリハビリを行えるようにしています。ショートステイ中でも継続的に集中してリハビリを行えるので体力の低下を予防することができます。

## リハビリ中の様子



ベッドなどへの移乗動作練習や歩行訓練・筋力トレーニングなど、ご利用者様・ご家族様の目標や身体機能に合わせたリハビリを行っています。

平行棒や歩行器などの補助具の使用や、必要に応じてマシーントレーニングを行ったり、その日の体調・状況に合わせて担当者が内容を考えています。

### ☆歩行訓練☆



### ☆筋力トレーニング☆



### ☆関節可動域訓練☆



「ケアセンター八潮のリハビリを楽しみにしている」「リハビリをするために来たんだ」という嬉しいお言葉も頂いています。皆様の目標達成に向かって、私たちも一緒に頑張ります！



# ショートステイ中のお食事(一例)



## 昼食メニュー

昼食メニューはサンドイッチ・コーンポタージュ  
マカロニナポリタンと少し豪華なメニューも出ます。  
入所者様は自宅では食べる機会が少ないと毎回楽しみに召し上がられています。



## 夕食メニュー

夕食メニューは、ご飯・味噌汁・ひじきの和風オムレツ・チンゲン菜の炒め物、大根サラダです。主食・主菜・副菜と栄養バランスの取れたメニューを提供しています。入所者様は毎晩美味しく召し上がられています。

## 『納豆のねばねばサラダ』

～夏バテで疲れたあなたに～

◇材料(2人前)

納豆・・・1パック	焼きのり・・・適量
おくら・・・4～5本	醤油・・・適量
長いも・・・3cm	わさび・・・適量

◇作り方

- ①オクラをゆでて適当に切ります。
  - ②山芋は皮をむいてたたきます。
  - ③器に納豆・オクラ・山芋を乗せます。
  - ④好みの量のわさび醤油をかけます
  - ④焼きのりをもんで乗せたら、出来上がりです。
- 好みでアレンジもOK。味付けもお好みで



## ☆管理栄養士からのポイント☆

ねばねばさっぱりで食欲増進！ わさびの痺れも食欲を刺激します！！

今回のメニューは食欲増進効果、抗菌作用、抗酸化作用、アレルギー症状緩和などの身体の役に立つ作用がいっぱいです。

ご飯に乗せて丼にしたり、いろいろな料理に大活躍。キムチやたくあんを足すのもおすすめです！

