

こんにちは、月刊さくらです

梅雨の時期は、気温や湿度が変わりやすく、脱水や食欲低下、転倒のリスクも高まります。さくらホームでは、水分補給の声かけや食事の工夫、館内の安全確認を強化し、ご利用者が安心して過ごせるよう努めてまいります。

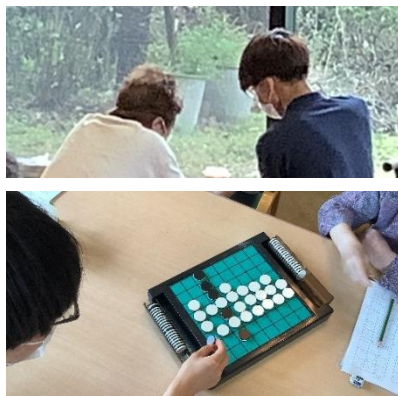
デイケアより

介護福祉士を目指し、舞鶴にある専門学校に通う学生が、6月2日（火）～6月4日（木）の3日間、デイケアに実習に来られました。小学生の頃にヘルパーの仕事に興味を持ち、高校卒業時には、少子高齢化が進む時代において介護職の必要性を強く感じたことが進路選択の決め手になったそうです。



実習では、ご利用者お一人お一人に違いがあり、それぞれに応じた接し方が求められることや、意識して聴こえやすい声を出すことなど、学校の授業だけでは学べない多くの気づきがあったとのことでした。学生さんは、将来介護現場で働く自分の姿を具体的にイメージでき、本当に良い経験になったと話しておられました。

ご協力いただいた皆様に、この場をお借りしてお礼申し上げます。



月刊さくら

2026年6月
発行
京都綾部
さくらホーム
TEL
0773-40-1066
FAX
0773-40-1075



栄養課より

- ・赤飯
- ・鮭のとろろ蒸し
- ・白菜の梅肉和え
- ・炊き合わせ
- ・きのこの豆乳味噌汁
- ・桃のゼリー

5月の誕生日メニューの紹介



季節に合わせた食材選びや調理方法を工夫しながら、ご利用者においしく召し上がっていただける献立づくりを、栄養科一同努めてまいります。

『鮭のとろろ蒸し』は、軽く蒸した鮭の上に、とろろと卵白・人参・きくらげを混ぜたものをのせ、もう一度蒸して仕上げています。

『白菜の梅肉和え』は、梅を使うことで、暑くなってきたこの時期でもさっぱりと食べやすい一品となっています。

『炊き合わせ』のいんげんと人参は、少量の水でサッとゆでて素材の味を引き立てる「からだき」という調理方法で下ごしらえをしています。

『赤飯』はもち米が入っているため、ふっくらとした仕上がりになっています。

入所中のご利用者、ご家族の皆様へ

暑くなってきましたので、夏物の衣類・下着への入れ替えをお願いいたします。

洗濯・乾燥時に縮みにくい衣類をご準備ください。色落ちしやすい衣類や、セーター類・ドライ素材の衣類は、業者洗濯ではお取り扱いが難しいため、ご遠慮いただいております。

すべての衣類にお名前をご記入ください。直接書けない衣類には、白い布をつけてお名前のご記入をお願いします。

パジャマは週2回更衣しますので、多めにご準備をお願いいたします。