

# あおば 8月

令和5年  
8月号  
介護老人保健施設  
デンマークイン若葉台  
発行責任者  
広報委員会



介護福祉士としてのこれから

介護科 饗場 理絵

私はこの春、晴れて介護福祉士として、デンマークイン若葉台で4年目を迎えることが出来ました。お年寄りが大好きで、私に何かできないかという思いから仕事という感覚ではなく、お手伝いと言う感覚でのスタートでした。入社したての頃は右も左もわからず、戸惑いながら介護という言葉の重みを感じさせられる毎日でした。

高齢者の自立、在宅復帰を目指す施設として、私には何が出来るのかを考えた時、まずは利用者様がどうしたいのか、御家族は何を望んでいるのかを伺い、他専門職と共にその人それぞれに合ったやり方で支援する。時に上手くいかない事があっても、励まし、出来た時には一緒に喜び合うことが出来る。そして、【お互いに楽しく笑って過ごす事】をモットーに、家族のように泣いたり笑ったりしながら、施設生活を送っていただけるよう介護福祉士として寄り添っていきたいです。

ご利用様が目標を達成できた時、季節ごとのイベントで笑顔がみられた時、涙を流して喜んでもらえた時、「ありがとう」と言われた時、介護という仕事に携われる喜びと利用者様に対する感謝の気持ちでいっぱいです。

こちらこそ、ありがとうございます。



11 やわらか餅と  
つくねのお雑煮



▶作り方

- 野菜を適当な大きさに切って、下茹でする。1ℓのお湯にスベラカーゼミート10gを入れて、茹でるとやわらかくなる。
- 白玉粉と絹ごし豆腐を混ぜて、やわらか餅を作り、スプーンで取って、一口サイズに丸めて、茹でる。

【1食分】  
エネルギー167kcal たんぱく質 17.3g

▶材 料 (4食分)

- ・お餅 白玉粉 ……100g  
絹ごし豆腐 ……200g
- ・つくね 鶏ひき肉 ……100g  
大和芋すりおろし…100g  
片栗粉 ……大さじ1  
白だし ……大さじ1/2  
ゆず ……小さじ1/2  
こしょう ……小さじ1/2
- ・野菜 大根・人参・ほうれん草 ……適量  
スベラカーゼミート…10g
- ・お吸い物の薬 ……4袋

【1食分】  
エネルギー162kcal たんぱく質 4.9g

▶作り方

鍋を使用の場合

- 牛乳、片栗粉、砂糖を鍋に入れて混ぜ合わせ、火にかける。焦げないように注意し、まとまってきたら、でき上がり。
- 器に①を入れて、抹茶と黒豆を飾り付ける。

★黒豆は、食べやすいように潰しておく。

電子レンジを使用の場合

- 耐熱器に牛乳、片栗粉、砂糖を入れて、ダマがでないようによく混ぜる。
- 600w で 1 分間加熱し、手早くかき混ぜる。

12 和風ミルク餅



▶材 料 (4食分)

- ・牛乳 ……400 ml
- ・片栗粉 ……大さじ4
- ・砂糖 ……大さじ4
- ・飾り用抹茶……少々
- ・黒豆 (袋入りの煮豆) ……少々

栄養科イベント

～アイスクリーム&ジュース～



毎日暑い日が続いていますね。そんな暑さを紛らわすような冷たいおやつが提供されました。アイスはバニラ、チョコレート、抹茶、ストロベリー、の4種から2種類、ジュースも1種類、好きなものを選択。しかもおかわり自由！

皆様のうれしそうなお様子や楽しそうなお様子がありました。



行事紹介～夏まつり～

7月14日、15日に各フロア、デイケアで夏祭りを開催しました。盆踊り、ゲームをはじめとした様々な出し物、出店の食べ物に、たくさんの笑顔があふれました。



6Fの利用者様が花火を  
貼り絵で制作して下さい  
ました。

今月の予定

8日(火) 誕生会