

ひかりの里
職員に聞く

とつ
げき

インタビュー

ひかりの里デイサービス

ショートステイ新聞

3月号

2025. 3. 10発行

今月号からひかりの里のユニットと職員を紹介する
「とつげきインタビュー」を始めます！
第1弾はショートステイとそこで働く職員を紹介します。

Q.自己紹介をお願いします！

岡田 裕史(おかだゆうじ)です。1児のパパです。今までは保育士、大学の事務員として働いていました。

Q.ショートステイってどんなところですか？

特別養護老人ホームとして使用している施設に、短期間入所することができ、日常生活上のサポートを受けられます。在宅介護されている方が冠婚葬祭や旅行や出張等のため一時的に介護をすることができない、または家族の精神的・身体的な負担を軽減を図るために利用することができます。



Q.皆様に一言！

ひかりの里での生活を明るく、楽しく元気に
過ごしていただくよう、お手伝いさせていただきます。
どうぞよろしくお願いいたします！

姿を見かけたら、「お兄さん」「岡田さん」って
声掛けてください。

皆様のご利用
お待ちしております!!



※一部抜粋させていただいております。

春はそこまで来ています

♪春が来た、春が来た、
どこにきた〜♪



デイサービスでは利用者様がレクリエーションの一環でチューリップ製作をしました。
折り紙を折って、色画用紙に貼りました。折り紙を折ったり、台紙に貼るのも手先を
使う運動です。皆様、とても楽しそうに取り組んでいました。

ショートステイでも季節ごとに塗り絵をしたり、吊るし飾りなどして楽しんでいます。
完成した作品は随時持ち帰りますので、ご家庭に飾ってください(^_^)



2月22日(土)

ごはん、鯖の味噌粕焼き
大根の旨煮、刻み沢あん、すまし汁



2月23日(日)

豚丼、牛蒡と油揚げの含め煮
高菜油炒め、みそ汁、りんご缶



2月26日(水)

キーマカレー、フレンチサラダ、福神漬
わかめスープ、フルーツポンチ



居酒屋「ひかりの里」開店!!

2月19日(水)居酒屋「ひかりの里」が開店しました。

利用者の皆さんに、居酒屋にいるような雰囲気を楽しんでいただくこと

栄養・調理課が中心となって、スタッフ一同で定期的を実施しているイベントです。

今回のメニューは、寄せ鍋・焼き鳥・卵焼き・枝豆・おにぎり、ビール・お酒、ソフトドリンク、ノンアルなど、

居酒屋の定番料理を揃えてみました。寄せ鍋はカセットコンロを使って土鍋でアツアツを提供。

焼き鳥は利用者の皆さんの目の前でグリルで焼き上げました。どちらも食欲をそそる香りがとても好評でした。

カラオケの時間もあり、笑顔と歓談と唄があふれる楽しいひとときとなりました。



その他、栄養のバランスを考えた

美味しいご飯を提供させていただいております。

また、食事は利用者様に合った食事形態で
提供させていただいております。

ご利用される日の献立について興味や関心の
ある方はお問合せください。

3月もイベント盛りだくさん

編集後記

3月14日はホワイトデー!!

バレンタインデーのお返しをする日として、実は日本で始まったイベントだそうです。
日本には「内祝い」や「香典返し」など、何かをいただいたらお返しをするという文化が
根付いています。この「お返し文化」があったからこそ、ホワイトデーが生まれたと
いえるでしょう。今でこそホワイトデーのプレゼントはさまざまな選択肢がありますが、
当初はキャンディやマシュマロを贈るのが一般的です。



3月3日はひなまつり
ホールに雛人形が飾られました

演歌歌手の唐澤祥様が
慰問にいらっしゃいました！
利用者様は懐メロに大喜び！
目指すは紅白！？

ショートステイにお花が届きました！
利用者様のご家族からです。
いつもありがとうございます！



3月 おたんじょうび
おめでとう

寺村タミエ様

いつまでも
元気でいてね!