

報 ずずらんの里

2010年 5月号 No. 110

発
行
者

〒869 - 5161
八代市葭牟田町435番地
特別養護老人ホームずずらんの里
Tel 0965-39-7511
Fax 0965-39-7512
施設長 福田道子

期待のルーキー登場!

今回は、平成22年度に新規採用された職員を紹介
します。

4月に新人研修を終えて各自配属先で先輩職員の
指導を受けながら日々の業務に一生懸命に取り組ん
でいます。

早く職場に慣れてこれからの介護の担い手として
活躍されるように期待しています。

質問内容; 名前(年齢) 職種 休日の過ごし方



福田 愛巳(18)
事務職員
愛犬の世話をしています



藤井 香苗(22)
栄養士
愛犬の散歩



西嶋 星来(18)
介護職員(入所棟1階)
看護学校にも行ってるので
勉強している事が多いです



橋本 実可子(21)
介護職員(入所棟2階)
色んな所買い物に
行きます



沼田 沙奈恵(19)
介護職員(入所棟2階)
DVD鑑賞



福田 大悟(19)
介護職員(入所棟1階)
家で静養してる事が
多いです



樋口 力(18)
介護職員(入所棟1階)
寝てる事が多いです

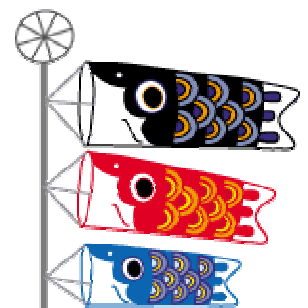


山口 将史(21)
介護職員(入所棟2階)
読書、八代市内を散歩し
よく本屋に行きます

今月は、お話が
好きな深田清一
さん(75)を紹
介します。
深田さんは、
よく他の利用者に優しい笑顔で、話かけてお
られます。
また、若い頃より将棋が好きで、その話を
すると嬉しそうな表情を見せられ、こちらも
幸せな気持ちになってしまいます。
深田さんに優しさを保つ秘訣は何ですか?
と尋ねると「人といろんな話をする事」と、少
し照れながら話してくれました。
これからもその素敵な笑顔を見せて下さい
ね。



長寿マンナース



介護職員 植原智樹

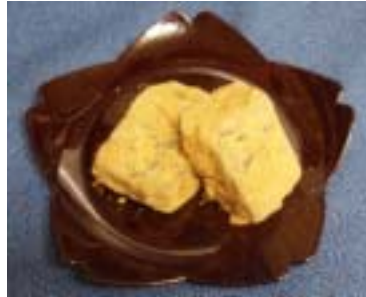
栄養満点

すずらんの里レシピ紹介

～ 黒糖くずもち ～

今回は、利用者の皆さんに人気のある黒糖くずもちのレシピを紹介しします。簡単にできるので、是非お試し下さい。

<材料>	<分量*4人分>
片栗粉	50g
粉末黒糖	50g
水	250ml
きな粉	適量



<作り方>

片栗粉、粉末黒糖、水を計量し鍋に入れ泡立て器で混ぜ合わせる。
を火にかけ(強火)、木べらでよく混ぜる。しばらく混ぜるとトロミが付きはじめるので弱火にして透明になるまでしっかり練る。
容器に平らに流し、あら熱をとり常温で冷ます。
包丁で好みの大きさに切り、きな粉をまぶして皿に盛りつける。

包丁で切りにくい時はスプーンですくってきな粉をまぶすとよいです。

管理栄養士 江上まどか



淡路島から四国へ渡る
鳴門大橋

先般、休日を利用して車で旅行に行き、はじめて四国の地に足を踏み入れました。

スプライトドライブショット



天気はあいにくの雨で、鳴門の渦潮を見ることも出来ませんでした。本州から四国に抜ける鳴門大橋は、霞がかかってこれもまた綺麗でした。これからの行楽シーズンで皆さんも九州外にまで足を伸ばしてみてくださいはいかがですか

介護職員 舟戸由梨

広報誌における写真や記事は個人情報保護法に基づき本人およびご家族の承諾のうえ掲載しています。

先般、利用者と一緒に県営八代運動公園に花見に出かけました。
花見に参加された中田 サノさん(89)は「こやん楽しかとは久しぶり



桜の下でおやつを食べる山本サカエさん(87左)と前田マサエさん(87右)

り、花の綺麗かなあ」と言いながら涙を流されていました。
帰りの車中でも皆さん楽しそうに歌われ、笑顔満開の花見となりました。

介護職員 田川拓也

笑顔が満開の花見

