じゅんぷう広報誌（季刊）

えがお

第37号
平成29年
6月1日発行

発行元
（福）堀川健康会
介護老人保健施設
じゅんぷう広報委員会
平成二十年三月一日創刊

ご挨拶～理事長より～

いつの間にか木々の緑も濃くなり杜若の匂う頃となりました。当施設も二〇〇五年六月に開設し、今年で十二年目となります。これまでの関係各位、ご利用者様の家族の方々の御協力、御支援に心より感謝致します。

さて、今、医療・介護の世界では二〇二五年問題がさかんに議論されております。皆様も御承知かと思いますが、二〇二五年には今の団塊の世代が全て後期高齢者となります。現在よりもさらに高齢者が急増し、介護を要する方々や、認知症を患う方がさらに増加することになります。昨年度末に京都府を中心に「地域包括ケア構想」が策定され、来年度の診療報酬改訂に向けて行政と医療、介護関係者で議論されています。この構想では、超高齢社会に向けて在宅医療と地域ぐるみでの医療・介護の推進が重要とされています。当施設では、開設以来ご利用者様のご家族、家庭との繋がりを重視し、特にリハビリを積極的に行ない、家庭への復帰を目標としております。当施設が在宅療養への橋渡しに貢献していきたいと思っております。皆様の御支援をお願い致します。

理事長　近藤泰正

相談室よりこんにちは

●お知らせ～介護保険負担限度額認定証の更新時期（平成二十九年八月一日から有効）が来ています～

現在、介護保険負担限度額認定証をお持ちの方は有効期間が平成二十九年七月三十一日までとなり更新手続きが必要となります。

以前よりお持ちの方には、管轄区役所より更新手続きの書類が郵送されています。手続きをお忘れにならないように注意して下さい。万一手続きが行われていないと減額措置を受けて頂くことができなくなります。手続き終了後、引き続き該当される方には八月上旬までに郵送等で介護保険負担限度額認定証が送付されます。お手元に届きましたら施設までご持参下さい。ご不明な点は相談室までお問い合わせ下さい。

※介護保険負担限度額認定証とは：介護保険施設に入所や短期入所をご利用された時に食費や居住費が減額になる証です（申請が必要）。所得や資産により証が出る方、また負担段階も判断されます。

厨房コラム

ご利用者様のご要望を日々の食事に反映する為、季節毎にアンケートを実施しています。一月は「春に食べたいものは何ですか？」というアンケートを実施しました。結果は左記となります。

入所フロア（三階～五階）
一位　にぎり寿司
二位　筍（たけのこ）料理
三位　うなぎ料理　うどん　かやくご飯　フルーツ

通所リハビリ（二階）
一位　散らし寿司
二位　筍（たけのこ）料理
三位　にぎり寿司

お寿司は季節を問わず人気ですが、春に食べたいものとして筍料理と答える方が多い結果となりました。今回は筍料理についてのコラムを掲載します。

春を代表する食材と言えば、“筍”。大きくなる事から“一旬（十日間）ほど”で軟らかくなる事から名づけられたそうです。堀りたてでも食べるほどつるっとしてます。“とれたてぬかえぐ”が甘みもあり生でもいけます。時間が経てば経つほど“えぐみ”が増えてきますので、“やわらかい”先を端部分は、酢の物や和え物に、穂先は炊き込みご飯に、歯ごたえのある中央部分は煮物や炒め物に、幅広く使える料理として、三月は当施設では筍を使用した料理として、四月は和牛と筍のオイスター炒め、四月に昼食として召し上がっていただきました。今後も皆様の貴重なご意見を反映し、旬の食材を味わって頂ける様に献立に工夫と検討を重ねて参ります。

私達が献立と調理を担当しています☆
厨房 管理栄養士　藤本（写真右）
厨房 管理者・調理師　山川（写真中央）
じゅんぷう管理栄養士　高山（写真左）

施設の取り組み紹介

【お茶会の開催】

月に一度、五名程のご利用者様に参加を頂き「お茶会」を開催しています。ご利用者様の交流は、「様々なことに興味や関心をもつこと」そして「意欲を発揮して頂く機会」になっています。お茶会も、そのような機会の一つとなっています。時には茶道をつとされている作法を教えて頂くこともあります。「茶話会」のように楽しみながら、おれてい考え、取り組んでいます。お茶会での、ご利用者様のお一人目は、以前にお茶の先生をされていたご利用者様です。お茶の作法を気にせず