

理事長より ご挨拶

新緑の好期は、あつという間に過ぎ、山の木々は濃い梅雨となつてしまひました。新型コロナウイルス感染症は、あつという間にパンデミックとなり、現在も世界中を混乱に巻き込んでいます。特に変異株が増殖し、インド、ブラジル、アフリカ諸国などで蔓延し、重症者、死者が多発して猛威をふるつています。日本でも変異株が多数を占め、現在流行しているのが特徴で、医療崩壊が懸念されるほどです。緊急事態宣言が近い状態です。(五月現在)あまり効果がでない状況です。

期待されるワクチン接種も日本では遅々として進まず、先行している高齢者、医療従事者もやつと四月末より開始されましたが世界中で一番以下の接種率とかなり遅れています。世界中で百万の蔓延に少しでもブレキがかけられる事を切に願います。新緑を十分に満喫できる日が訪れる事を願いつつ筆を置きます。

理事長 近藤 泰正

相談室よりこんにちは

【介護保険負担限度額認定証の更新時期が来ています】

介護保険負担限度額認定証の有効期間が令和三年七月三十一日までとなつておりますので、令和三年六月三十日まで更新手続きをお願いします。更新手続きの窓口は、管轄区役所保健福祉センターです。健康長寿推進課となります。お忘れにならないようご注意ください。(下段に続きます)

今回の更新では介護保険負担限度額認定要件等の変更があり、入所とショートステイの食費について、見直しが行われます。ご不明な点はじゅんぷう相談員までお問合せ下さい。

※介護保険負担限度額認定とは：
「介護保険施設の入所やショートステイご利用時に「居住費」や「食費」が減額になる書類です。」

厨房コラム

新型コロナウイルス感染対策に余念のない毎日ですが、湿度の高い梅雨の時期や気温が上がる夏場、食中毒の種類と予防のポイントをご紹介します。

「腸管出血性大腸菌」

牛などの腸管内に生息していますので、加熱が不十分な焼肉や、牛肉のたたき等による食中毒が生じます。また、生肉を扱った包丁やまな板を十分洗浄せず、サラダなどで使用する野菜を切り、食中毒が発生することもあります。

「カンピロバクター」

鶏肉や、レバーなどに存在することが多く、低温に強い特徴があります。冷蔵庫で保存された場合は長期の間感源となります。鶏肉の刺身等、鮮度が良く、低温管理されたものをうたい文句にして、生肉にも注意が必要です。

「予防のポイント」

- ① 表面だけでなく均一に熱が通るようにしっかりと火を通す(75℃以上で1分以上の加熱)。
- ② 生肉を触った箸で食べない。包丁やまな板は十分に洗浄する。
- ③ 冷蔵庫の長期保存を避け、調理後はできるだけ早く食べきる。

安全な食生活を送るために、日々ご注意ください。

職員紹介

今年度より新社会人として入職した職員を、自己紹介形式でご紹介致します。三階フロア所属の小川、五階フロア所属の松宮です。ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。(下段に続きます)



小川 珠生(おがわ たまき)
三階入所フロア所属 介護職
京都光華女子大学 心理学出身



松宮 朋香(まつみや ともか)
五階入所フロア所属 介護職
京都美術工芸大学 出身
伝統工芸学科(木工専攻)

大学で心理学を専攻していました。傾聴や相手尊重したコミュニケーションをとることが求められる介護の仕事は、学んできたことを発揮できると考える興味を持ちました。大学四年間、自炊していたので料理やお菓子作りをするのが好きです。

就職活動を通して、介護の仕事に興味を持ちました。大学で木工を専攻していたことを活かしたいです。趣味は一緒に、簡易的な制作活動をしてみたいですね。興味はアニメ作品を見ることです。

じゅんぷう取り組み紹介

【まるき製パン所(近隣パン屋さん)での買い物】

月に一度、ご利用者様と職員で松原京極商店街の中にある、まるき製パン所へ買い物を出かけます。ご利用者様からは「おいしい」との声も出ています。「利用者様からは、昔からおいしいパンを食べています。また、お店まで買いに行きたいです。ふいわ」といいます。また、職員にも人気です。

※現在は外出自粛期間でもあり、ご利用者様には施設内でメニューをお見せしてパンを選んで頂きます。職員が持ち帰りをしていきます。

