



芝桜と(トライアングル)

# ともえ通信

第433号

令和6年5月1日発行

発行

ともえ学園



## 4月の様子

### 野菜クラブ

(はなまる)

### 桜と一緒に

(レインボー)



## 5月の予定



- 8日 バスドライブ(はなまる)
- 10日 バスドライブ(レインボー)
- 13日 バスドライブ(トライアングル)
- 15日 さつまいも苗植え付け会
- 17日 ポッチャクラブ
- 20日 健康体操クラブ

- 21日 フラワークラブ
- 23日 グラウンド・ゴルフクラブ
- 27日 書道クラブ
- 30日 慰労会(トライアングル)
- 30日 お楽しみ間食(レインボー)
- 活動報告会(はなまる)

## 目次

- 1 ページ… 4月の様子・5月の予定
- 2 ページ… レインボーグループの出来事・看護便り
- 3 ページ… トライアングルグループの出来事・栄養課便り
- 4 ページ… はなまるグループの出来事・編集後記



## レインボーグループ 【お花見会・バスドライブ】



4月5日(金)にお花見会を行いました。昼食は厨房お手製のお花見弁当でした。昼食後はバスに乗り、電光石火みよしパークへ行きました。当日は天候も良くお花見日和で、沢山の利用客が居られました。園内の遊歩道を散策した後、ドライブで尾関山公園へ立ち寄り、桜並木を鑑賞しながら帰園されました。学園に戻ってからは間食として用意をした苺のショートケーキとプリンを食べられました。綺麗な桜を沢山見られ時間のゆとりもあり、気分転換してもらえたように思います。

(林)



## 【ウォーキング】

天気の良い日は学園周り、山の遊歩道のウォーキングをされています。みなさん自分のペースでゆっくり歩かれています。ともえ学園には綺麗なピンクの芝桜が咲いており、自然の景色も楽しみながらウォーキングしていただいています。これからも体力維持の為、しっかりウォーキングの時間を作っていきたいと思えます。(川本)



## 看護便り

口腔ケアの取り組みについての紹介です。毎年、子鹿医療療育センター歯科医師に歯科健診を依頼しております。健診により、要治療と診断された利用者さん、歯石除去の指示を受けた利用者さんの受診を、子鹿医療療育センター歯科へ毎週火曜日に2~3人ずつ受診しております。

昨年度、歯科より、利用者さんの口腔内の状況として簡単に歯が抜ける状態であったり、歯がグラグラと動揺している状況である事の指摘を受け、歯周病予防や歯の磨き方についての助言を受けました。看護課としても、利用者さんの口



腔内の健康を保つ為の取り組みとして、2024年1月より3ヶ月間、職員を対象に口腔ケア研修を開催しました。研修会以降より少しずつではありますが、歯磨きの時に出血していた利用者さんの人数が、減少してきており、研修の成果を感じております。

今後も、日々の口腔ケアを有効に行える様に職員全員で取り組んでいきたいと思えます。(上田)



## トライアングルグループ 【クラブ活動】



トライアングルグループのクラブ活動は主に枝木運びを行っていただいております。現在は学園出入口の伐採された木の枝木を100メートル位、離れた場所へ移動されています。利用者さんは、職員から枝木を受け取り、移動場所の職員のいる所へ持って行き、再度枝木を取りに行くという流れで運ばれています。今年度も無理なく身体を動かし元気に過ごしていただきたいと思います。(藤田)



## 【お楽しみ外出】

4月26日(金)に3名の利用者さんが、みよし風土記の丘へ行かれました。空は少し曇っていましたが気温は暑くも寒くもなく、気持ちの良い風が吹く外出になりました。利用者さんに出発の声をかけるとスムーズに乗車され、外出を楽しみにされていた様子でした。車中で好みの間食を尋ねるとすぐに答えられていたので、まずは間食を購入するためにコンビニに行きました。その後、目的地に移動して間食をとっていただき、散歩を行いました。すでに桜は散っていましたが青葉が茂り始め、新緑の中を歩く事ができました。利用者さんも良い気分転換になられた様に思いました。(掛川)



## 栄養課便り

## 【鶏のガーリックソースかけ】

焼いた鶏肉に、いつもとは一味違うガーリックソースをかけた料理です。甘いからい味のソースにバターのコク、ガーリックの香りが加わり、レモン汁でさっぱりとした味わいのとてもおいしいソースです。ご飯が進む一品です。(本藤)



材料(2人分)

鶏もも肉 1枚、下味用(白ワイン大さじ1、塩2つまみ、こしょう少々)、小麦粉 大さじ2、サラダ油 大さじ1  
～ガーリックソース～

料理酒 大さじ1、みりん 大さじ1/2、砂糖 小さじ1、にんにくおろし(チューブ) 2cm、レモン汁 小さじ1、濃い口しょうゆ 大さじ1、バター 小さじ1/2

作り方

①鶏肉は6等分しフォークで穴をあけ、下味につけておく。②小麦粉をまぶし、油をしいたフライパンで弱火～中火で焼く。③火が通ったら取り出す。④ガーリックソースを作る。レモン汁とバター以外の調味料を耐熱容器に入れ 電子レンジ600wで20秒加熱する。仕上げにレモン汁とバターを加える。⑤鶏肉を器に盛り付け、④のガーリックソースをかけてできあがり。



## はなまるグループ



### 【お楽しみ外出】

4月23日(火)に3名の利用者さんがお楽しみ外出に出かけられました。まずは三次Cプラザから新しくなったフレスポで間食の購入です。たくさんあるお菓子から、好きな物を選ばれたり、また何にしようか迷われたり、買い物を楽しめました。みよし運動公園に着くと小雨でしたが、屋根のある所で間食の時間としました。嬉しそうにゆっくりと食べられました。間食後は散策の予定でしたが、雨が強くなってきたのでドライブに変更しました。皆さん「楽しかった」と言われ良い気分転換になられた様子でした。(毛木)



### 【活動報告会】

毎月月末には1ヶ月間の活動内容を報告し合う、活動報告会を行っています。各クラブの代表者が当月の成果を発表された後は、みなさんの大好きなカラオケ大会が開催されます。最後の締めは職員が厳選した特別なデザートです。今月は苺のショートケーキでした。このデザートの為に皆さん次の1ヶ月、頑張られるのではないのでしょうか。(藤本)



### 編集後記

新緑が気持ちのよい季節となりました。昨年度から引き続き今年度も、ともえ通信係りをさせていただくことになりました。1年間宜しく願いいたします。(藤井)

※この度のコロナウイルス対応につきまして大変ご心配をおかけしました。

