

ひばりが丘ふれあいの里1日の業務

常勤 A勤・・・7:00～16:00 D勤・・・8:30～17:30 J勤・・・11:30～20:30 夜勤・・・16:30～9:30					
	A勤	D勤	J勤		夜勤入り
0:00		※ 入浴はA勤が行いますが、場合によって、D/J勤が担当する事もあります。		0:00	全日生活記録、排泄記録校め
1:00	A勤 12:00～13:00 D勤と交代	※ J勤の休憩は業務によって、16:30～の場合もあります。		1:00	20:00～20:30で30分 0:00～3:00の間で1hの仮眠休憩
2:00	D勤 13:00～14:00	夜勤休憩		2:00	他ユニットの巡視(1h毎)体交・排泄介助
3:00	J勤 15:00～16:00	20:00～20:30 30分		3:00	夜間記録記入・整理
4:00		0:00～1:00		4:00	翌日入浴者衣類準備
5:00		1:00～2:00		5:00	コップ消毒
6:00		2:00～3:00		6:00	ふきん消毒 洗濯物最終確認
				6:30	タオルウォーマーON・ポット準備
7:00	申し送り 温度湿度確認 起床介助・整容・整髪 口腔ケア(義歯確認) 入浴者BP測定			7:00	申し送り 温度湿度確認 起床介助・整容・整髪 口腔ケア(義歯確認) 入浴者BP測定
7:30	テーブル拭き・お茶おしぼり配り 食堂誘導開始 食前薬と薬 朝食準備 配膳			7:30	テーブル拭き・お茶おしぼり配り 食堂誘導開始 食前薬と薬 朝食準備 配膳
8:00	朝食介助・見守り 与薬(食後)・下膳(9:00) 口腔ケア・排泄・トイレ誘導			8:00	朝食・食事介助・見守り 与薬(食後)・下膳(9:00) 口腔ケア・排泄・トイレ誘導
8:30	申し送り	申し送り 朝食・食事介助・見守り 与薬(食後)・下膳 口腔ケア・排泄・トイレ誘導			申し送り 夜勤者⇒NSへ
9:00		・リネン交換 ・水分補給準備		9:00	食事下膳・エプロン洗濯 申し送り後退勤
10:00	入浴者BP確認 入浴開始 *入浴日(日曜日を除く6回/W) *浴槽浴室掃除片付け *洗濯 *排泄表へ入浴記録記入(入浴担当者)	水分補給(お茶・コーヒー他)		10:00	
11:00		・昼食準備 ・テーブル拭き ・お茶おしぼり配り ・与薬(食前)		11:00	
11:30	・昼食準備(J勤へ申し送り)	・昼食準備	・申し送り(A勤より) ・昼食準備ヘルプ		
12:00	・休憩	・食事介助・見守り ・与薬(食後) ・下膳 ・口腔ケア・排泄・トイレ誘導	・食事介助・見守り ・与薬(食後) ・下膳 ・口腔ケア・排泄・トイレ誘導	12:00	
13:00	・口腔ケア・排泄・トイレ誘導	・休憩	・リネン庫・介護材料室整理等	13:00	
14:00				14:00	
14:30	・入浴介助(機械浴・個浴)	・おやつ声掛け ・離床介助 ・おやつ準備	・レクリエーション、体操 ・機能訓練		
15:00	・おやつ配膳、介助	・おやつ配膳、介助	・休憩	15:00	
15:30	・口腔ケア・排泄・トイレ誘導	・口腔ケア・排泄・トイレ誘導		15:30	
16:00	・退勤	・温度湿度確認 ・申し送り 排泄・トイレ誘導	・居室へのバット補充 ・各居室ゴミ回収 排泄・トイレ誘導	16:00	
16:30		・申し送り(NS・夜勤者へ)		16:30	・申し送り
17:00		・ユニット内汚物処理 ・記録 ・夜勤者への申し送り	・夕食準備 ・テーブル拭き ・お茶おしぼり配り ・与薬(食前)	17:00	・夕食準備 ・テーブル拭き ・お茶おしぼり配り ・与薬(食前)
17:30		・退勤			
18:00			・食事介助・見守り ・与薬(食後)・下膳(19:00) ・口腔ケア・排泄・トイレ誘導 ・コップ消毒	18:00	・食事介助・見守り ・与薬(食後)・下膳(19:00) ・口腔ケア・排泄・トイレ誘導 ・コップ消毒
19:00			・ナースコール位置確認 ・センサースイッチ確認 ・食堂掃除片付け	19:00	・ナースコール位置確認 ・センサースイッチ確認 ・食堂掃除片付け
19:30			・就寝介助	19:30	
20:00			・与薬(眼前) ・キッチン、浴室給湯確認 ・記録 申し送り(夜勤者へ)	20:00	・与薬(眼前) ・キッチン、浴室給湯確認 ・記録 申し送り(J勤より)
21:00				21:00	・温度湿度確認
22:00				22:00	
23:00				23:00	

～1日の流れ～

- 8:30** 送迎開始
9:00 到着
手洗い・うがい
お茶・バイタル
- 9:30** 入浴・レク
- 11:00** 体操・口腔体操
手洗い・排泄
- 12:00** 昼食
口腔ケア・排泄
- 13:30** レク
手洗い・排泄
- 15:00** おやつ
レク・排泄・帰宅準備
- 16:15** 送迎開始

週間予定献立表 ひばりが丘ふれあいの里

日付	3月9日	3月10日	3月11日	3月12日	3月13日	3月14日	3月15日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	青菜としらすの粥	ご飯	食パン	ご飯	ご飯	梅しそ粥	バターロール
	味噌汁(絹さや・白菜)	味噌汁(大根・揚げ)	パンプキンスープ	味噌汁(葱・大根)	味噌汁(玉葱・ワカメ)	味噌汁(かぶ・かぶ菜)	コンソメスープ(カブ・マッシュルーム)
	がんもの含め煮	つくね団子の照り煮	ウインナー野菜ソテー	納豆	やわらかつみれの煮物	豆腐揚げの煮物	ジャーマンポテト
	キャベツのおかか和え	春菊の磯和え	フレンチサラダ	うまい菜の煮浸し	ほうれん草のごま和え	いんげんの浸し	春雨サラダ
	牛乳	赤しその実漬け	牛乳	牛乳	のり佃煮	牛乳	牛乳
		ジョア			ヤクルト		
	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分			
	340kcal 12.5g 7.7g 3.0g	403kcal 15.8g 7.8g 2.4g	431kcal 12.7g 17.9g 2.1g	392kcal 15.3g 8.6g 2.1g	341kcal 11.1g 4.3g 2.2g	400kcal 12.3g 13.4g 2.8g	408kcal 13.0g 15.4g 2.5g
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	清汁(葱・葱)	味噌汁(里芋・絹さや)	味噌汁(ワカメ・葱)	味噌汁(白菜・えのき)	味噌汁(キャベツ・ニラ)	味噌汁(チンゲン菜・椎茸)	コンソメスープ(コーン・ポルシ草)
りんご	白菜漬け	マンゴー缶	パイナップル	桜大根漬け	バナナ	オレンジ	
Aホイコーロー(豚肉と野菜の中華風炒め)	A赤魚の煮付け	Aメバルのきのこ蒸し	A中華旨煮丼(豚肉)	A白身魚フライ・ホタテフライ	Aロールキャベツ(コリンダ)	Aポークカレー	
Bかれいの南蛮漬	付)おぐらの共煮	Bとんかつ	Bほきの煮付け	付)キャベツ	Bあじの塩焼き	Bマスのムニエル	
里芋の含め煮	切干大根の煮付け	高野豆腐の含め煮	れんこんの金平	白菜の二色浸し	付)春菊・人参	付)キャベツ	
小松菜の白和え	菜の花のお浸し	もずく酢	キャベツのツナ和え	切り昆布の煮物	じゃが芋の含め煮	かにクリームコロッケ	
エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分					
478kcal 17.3g 14.7g 3.4g	372kcal 21.9g 4.7g 3.5g	419kcal 21.0g 8.2g 2.9g	528kcal 18.8g 19.8g 3.1g	500kcal 15.4g 17.2g 4.3g	367kcal 11.1g 3.7g 3.2g	618kcal 16.4g 26.7g 3.8g	
B野菜類							
434kcal 20.7g 7.2g 2.8g	441kcal 19.4g 12.0g 3.6g	521kcal 18.2g 13.1g 3.3g	491kcal 21.7g 7.4g 3.3g	457kcal 17.8g 15.2g 4.6g	402kcal 20.8g 4.3g 3.6g	554kcal 21.4g 16.2g 2.0g	
おやつ	プーチョケーキ・牛乳	あんぱん	さつま芋蒸しパン・牛乳	パンプディング・牛乳	黒糖饅頭	今川焼き(クリーム)・牛乳	イチゴゼリー・牛乳
エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分					
124kcal 4.2g 7.6g 0.1g	127kcal 3.3g 1.0g 0.1g	212kcal 4.9g 5.1g 0.5g	153kcal 7.2g 7.2g 0.2g	90kcal 1.4g 0.1g 0.1g	169kcal 4.9g 82g 0.3g	147kcal 3.3g 3.8g 0.1g	
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
味噌汁(畑菜・エノキ)	味噌汁(白菜・貝割れ)	味噌汁(卵・豆苗)	清汁(かまぼこ・三つ葉)	コンソメスープ(玉葱・セロリ)	味噌汁(葱・三つ葉)	味噌汁(葱・さつま芋)	
シルバークの油揚げ	豚肉炒め	鶏肉の塩麹焼き	たらの味噌マヨ焼き	タンドリーチキン	さわらの照り焼き	干草焼き	
うどと胡瓜の梅肉和え	ピーマンサラダ	マカロニサラダ	ふきと筍の煮物	小松菜のゆず味噌和え	青菜のみぞれ和え	菜の花の胡麻和え	
はりはり漬け	キウイ	うぐいす豆	しば漬け	みかん缶	昆布佃煮	つぼ漬け	
エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分	エネルギー たん白質 脂質 塩分					
370kcal 19.7g 8.5g 3.4g	460kcal 16.9g 15.3g 2.4g	451kcal 19.6g 13.2g 2.2g	340kcal 17.8g 6.9g 3.6g	390kcal 18.6g 8.7g 1.6g	381kcal 20.6g 7.8g 3.9g	k393kcal 19.0g 9.5g 2.6g	

●米は「宮城産ひとめぼれ」を使用しています ★写真・イラストはイメージです ※市場流通等の状況により、変更する場合がございますのでご了承ください

週間予定献立表



ひばりが丘ふれあいの里

日付	3月2日	3月3日	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日	3月8日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	ご飯	バターロール	ご飯	ご飯	麦ご飯	ご飯	食パン
	味噌汁(かぶ・かぶ菜)	コンツメスープ(パ・コン・玉葱)	味噌汁(大根・椎茸)	味噌汁(豆腐・葱)	味噌汁(大根・揚げ)	味噌汁(豆腐・しめじ)	コーンスープ
	だし巻き卵	ポイルウインナー	納豆	さわらの塩焼き	卵とじ	ちくわの煮物	ミートボール(ゆず)
昼	畑菜のおかか和え	コールスローサラダ	じゃが芋のそぼろ煮	ほうれん草の二色浸し	とろろ	胡瓜と葱の酢の物	ポテトサラダ
	梅干し(種なし)	牛乳	牛乳	のり佃煮	ジョア	ふりかけ	牛乳
	ヤケルト	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 335kcal 11.5g 5.8g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 504kcal 16.3g 26.8g 2.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 399kcal 15.9g 8.9g 2.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 355kcal 15.5g 8.0g 2.4g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 388kcal 13.4g 4.4g 2.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 328kcal 11.4g 5.5g 2.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 479kcal 14.4g 18.9g 2.7g
夕	ご飯	中華スープ(ナルト・ワカメ)	★ひな祭り献立★	ご飯	ご飯	Bご飯	ご飯
	しば漬け	清汁(そうめん・豆腐)	にぎり寿司 (マグロ・甘エビ・はま ち・サーモン・甘鯛) 稲荷寿司	味噌汁(葱・葱)	コンツメスープ(ホウレン草・コーン)	B味噌汁(もやし・揚げ)	味噌汁(茄子・エノキ)
	A酢鶏	茶碗蒸し	Aさばの照り焼き 付)おろし	つぼ漬け	黄桃缶	バナナ	しば漬け
夜	Bメバルの煮付け	茶碗蒸し	B鶏肉の生姜炒め 付)キャベツ	Bお魚ハンバーグ 和風あんかけ	Bシーフードカレー	Bたらの煮付け	B白身魚の揚げ浸し
	付)ごぼうの共煮	大根の煮付け	南瓜の白煮	付)小松菜	野菜炒め	付)かぶ・葱	付)おろし
	もやしの和え物	もやしの和え物	かぶの酢の物	ひじきの炒り煮	インゲンのはピーナッツ和え	豆腐シユウマイ	さつま芋の甘煮
A栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 481kcal 18.5g 14.9g 3.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 578kcal 34.4g 13.7g 6.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 508kcal 21.0g 12.8g 3.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 509kcal 16.8g 20.0g 3.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 477kcal 14.8g 13.4g 1.8g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 473kcal 16.8g 13.8g 3.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 472kcal 22.5g 7.8g 2.9g
B栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 360kcal 18.5g 7.2g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 483kcal 19.0g 9.9g 3.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 483kcal 19.0g 9.9g 3.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 367kcal 16.0g 4.9g 4.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 479kcal 11.7g 13.9g 3.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 416kcal 22.0g 5.5g 3.0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 423kcal 19.1g 5.0g 3.3g
おやつ	あんぱん	めびな饅頭・牛乳	フルーツヨーグルト・牛乳	ココア蒸しパン・牛乳	いちごババロア	カステラ・牛乳	グレープゼリー・牛乳
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 115kcal 3.1g 1.0g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 142kcal 4.5g 3.9g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 102kcal 4.6g 4.5g 0.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 199kcal 4.9g 5.0g 0.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 80kcal 2.1g 2.8g 0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 175kcal 5.4g 5.0g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 115kcal 3.4g 3.8g 0.2g
夜	ご飯	味噌汁(しめじ・キャベツ)	味噌汁(エキ・ホウレン草)	味噌汁(キャベツ・ワカメ)	味噌汁(南瓜・葱)	けんちん味噌汁	味噌汁(キャベツ・揚げ)
	黄金カレイ高菜蒸し	和風ハンバーグ	豚ばら大根	あじの西京焼き	ほっけの塩焼き	白身魚の野菜蒸し	めぬけの照り焼き
	里芋のにっころがし	キャベツのツナ和え	白菜のフレンチサラダ	チンゲン菜のお浸し	豚肉とふきの炒め煮	厚揚げの生姜炒め	ひき肉ともやしの炒め物
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 376kcal 19.9g 4.2g 3.0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 424kcal 16.0g 13.7g 3.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 481kcal 14.3g 20.3g 3.0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 364kcal 19.7g 6.0g 3.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 391kcal 20.4g 9.6g 2.8g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 364kcal 18.9g 7.7g 3.0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 355kcal 18.8g 4.8g 2.4g

●米は「宮城産ひとめぼれ」を使用しています

★写真・イラストはイメージです

※市場流通等の状況により、変更する場合がございますのでご了承ください

週間予定献立表



ひばりが丘ふれあいの里

日付	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日	2月29日	3月1日	
曜日	月	火	水	木	金	土	日	
朝	ご飯	食パン	ご飯	ご飯	バターロール	梅粥	食パン	
	味噌汁(葱・葱)	パンプキンスープ	味噌汁(しめじ・小松菜)	味噌汁(サツマイモ・葱)	コンツメスープ(ホウレン草・コーン)	味噌汁(里芋・揚げ)	コンツメスープ(玉葱・パ・コーン)	
	大豆の煮物	オムレツ	納豆	ミートボール	ウインナーソーテー	さつま揚げ煮付け	ポークビーンズ	
	チンゲン菜の浸し	コールスローサラダ	じゃが芋のそぼろ煮	刻み昆布の煮付け	豆サラダ	小松菜の辛し和え	春雨サラダ	
たいみそ	牛乳		ふりかけ	牛乳	牛乳	ヤクルト	牛乳	
牛乳			牛乳					
昼	栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 340kcal 10.9g 5.6g 2.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 464kcal 13.5g 19.8g 2.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 400kcal 16.8g 5.2g 2.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 412kcal 13.0g 9.4g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 463kcal 16.1g 21.2g 2.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 316kcal 9.2g 3.0g 3.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 414kcal 12.6g 15.4g 2.6g
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	清汁(かまぼこ・三つ葉)	コンツメスープ(カブ・パ・コーン)	味噌汁(うまい菜・なめこ)	味噌汁(葱・椎茸)	味噌汁(白菜・あさり)	清汁(ハンペン・ワカメ)	清汁(葱・葱)	清汁(葱・葱)
	高菜漬け	みかん缶	青胡瓜漬け	洋梨缶	はりはり漬け	黄桃缶	胡瓜漬け	
	A白身魚の香り揚げ	Aハヤシライス(生肉)	A白身魚のおろし煮	Aタンドリーチキン	A豚肉の生姜焼き	Aたれカツ(豚肉)	A白身魚の生姜煮	
	付) 畑菜お浸し		付) オクラ	付) フロッキー	付) キヤベツ	付) キヤベツ	付) チンゲン菜	
	B肉豆腐	B赤魚のザーサイ蒸し	Bロールキャベツ	Bミックスフライ(エビ・カツ・ホタテ風フライ)	B白身魚の照り焼き	B鮭と卵の三色丼	Bかに玉風	
	ピーマンと人参の金平	ホウレン草のソーテー	五目野菜炒め	ひじきの炒り煮	大根とレンコンの炒め煮	根菜の五目煮	豆腐の田菜	
	もやしの中華サラダ	南瓜サラダ	ナスの華風炒め	スパゲティサラダ	ほうれん草の白和え	白菜のり和え	カリフラワーの甘酢	
	栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 484kcal 19.8g 18.9g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 590kcal 14.2g 28.0g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 402kcal 19.9g 10.5g 3.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 513kcal 23.3g 15.8g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 472kcal 18.0g 18.3g 3.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 539kcal 13.6g 20.3g 2.7g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 361kcal 22.9g 3.6g 3.6g
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 462kcal 20.5g 16.4g 3.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 436kcal 19.0g 13.6g 2.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 387kcal 10.2g 11.1g 3.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 652kcal 16.8g 25.6g 3.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 394kcal 19.3g 9.2g 3.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 401kcal 15.2g 8.9g 3.0g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 418kcal 18.2g 10.4g 3.9g	
おやつ	上用饅頭・牛乳	コーヒーゼリー・牛乳	黒糖蒸しケーキ	ライチゼリー・牛乳	チョコクレープ・牛乳	さつま芋蒸しパン	エクレア・牛乳	
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 160kcal 4.6g 3.9g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 113kcal 3.5g 4.2g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 64kcal 1.5g 2.7g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 64kcal 1.5g 2.7g 0.1g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 153kcal 4.5g 9.2g 0.2g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 103kcal 1.2g 0.8g 0.3g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 144kcal 4.2g 9.4g 0.2g	
夕	味噌汁(ワカメ・玉葱)	清汁(とろろ昆布・三つ葉)	味噌汁(豆腐・ワカメ)	清汁(卵・きくらげ)	味噌汁(もやし・揚げ)	味噌汁(ホウレン草・もやし)	味噌汁(里芋・長葱)	
鶏の照り焼き	ますの西京焼き	豚の竜田揚げ	さばの味噌煮	焼きカレイのあんかけ	たらのマヨ焼き	チキンピカタ〜トマトソース		
竹輪の和え物	ニラ炒め	かぶの水晶煮	春菊のおかか和え	ジャーマンポテト	里芋と厚揚げの煮物	ほうれん草のごま和え		
バナナ	つぼ漬け	パイ缶	うぐいす豆	キウイ	赤胡瓜漬け	オレンジ		
栄養価	エネルギー たん白質 脂質 塩分 409kcal 20.9g 8.8g 2.6g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 347kcal 21.5g 6.5g 3.4g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 511kcal 15.8g 19.5g 2.4g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 470kcal 22.7g 13.7g 2.8g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 363kcal 20.1g 4.9g 2.5g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 444kcal 19.6g 17.3g 2.9g	エネルギー たん白質 脂質 塩分 416kcal 20.6g 10.4g 1.9g	

●米は「宮城産ひとめぼれ」を使用しています ★写真・イラストはイメージです ※市場流通等の状況により、変更する場合がございますのでご了承ください



ひばい通信

2019年度
11月号
November

発行人 社会福祉法人 安心会
ひばいが丘ふれあいの里

施設長 齋藤 隆

〒203-0022 東京都東久留米市ひばいが丘団地7-10 TEL 042-452-0650

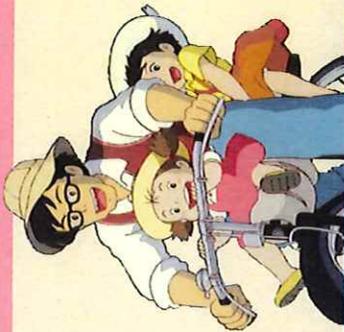
《施設長より》

日頃より、当施設運営にご理解とご協力を頂き、誠にありがとうございます。
11月に入ったにも関わらず、朝夕と日中の寒暖差が大きく、体調管理が難しい毎日です。
年末に向けて、お身体ご自愛ください。

施設長 齋藤 隆

《看護課より》

11月現在でインフルエンザ及びノロウイルスへ、罹患されたご利用者様・職員はおりません。
引き続き、入館前の手洗いとかがい、マスクの着用にご協力をお願い致します。



献立内容

- ・ 舞茸ご飯
- ・ 清汁
- ・ ぶりの照り焼き
- ・ 唐揚げ・がんも
- ・ 卵焼・サラダ
- ・ 芋ようかん



《栄養課より》

10月29日(火)昼食に「行業弁当」を提供しました。
お弁当箱を開け、「美味しそう!」と嬉しそうに召上がっていました。

《テイサービスより》

11月に入り、菊花展や文化展などに、見学に行きました。普段出歩く事がない為、皆さんと一緒に出掛ける事が楽しかったようです。以前に比べて菊が少なかったので「今年は、少ないのね。」と残念そうでした。文化展は、盆栽等に興味を示され、受付の方に説明を聞かれたりしていました。12月はクリスマス会を予定しています。

《生活課(3AB)より》

11月3日(日)にさんまの会があり、今年はさつま芋も焼きました。
皆様にご参加頂き、「美味しかったよ。」と言って頂きました。
3ABユニットでは他に11月中に足湯レクも行う予定です。



12月の行事・予定

12/3 ・ 回診 (3CD+1AB特餐)

・ ぶみふんタル

12/4 ・ 理美容

12/5 ・ ぶみふんタル

12/7 ・ 吉祥寺南歯科

12/9 ・ 回診

・ ぶみふんタル

12/10 ・ 回診 (2AB・2D)

12/12 ・ ぶみふんタル

12/14 ・ 吉祥寺南歯科



12/17 ・ 回診(3AB・2C)

・ ぶみふんタル

12/19 ・ ぶみふんタル

・ 理美容

12/21 ・ 吉祥寺南歯科

12/23 ・ 回診・理美容

12/24 ・ 回診(4AB)

12/26 ・ ぶみふんタル

12/27 ・ 傾聴ボウ

12/28 ・ 吉祥寺南歯科





ひばい通信

2019年度
12月号

発行人 社会福祉法人 安心会
ひばいが丘ふれあいの里 施設長 齋藤 隆
〒203-0022 東京都東久留米市ひばいが丘団地7-10 TEL 042-452-0650

1月の行事・予定

- 1/4 ・吉祥寺南歯科
- 1/7 ・回診(3CD・1AB特養)
・ふみデンタル
- 1/9 ・ふみデンタル 1/18 ・吉祥寺南歯科
・理美容 1/20 ・ふみデンタル
・理美容
- 1/11 ・吉祥寺南歯科
- 1/13 ・回診 1/21 ・回診(3AB・2C)
- 1/14 ・回診(2ABD) 1/23 ・ふみデンタル
- 1/16 ・ふみデンタル 1/24 ・傾聴ボラ
- 1/25 ・吉祥寺南歯科
- 1/27 ・回診
- 1/28 ・回診(4AB)
・理美容
- 1/30 ・ふみデンタル



《施設長より》

本年も、当施設運営にご理解とご協力を頂き、誠にありがとうございました。早いもので、今年もあと数える程となりました。今年の反省が、来年の事業運営に反映出来る様、気も新たに進めて参ります。皆様、良いお年をお迎え下さいませ。

《相談課より》

先般発送させて頂きました施設アンケート調査におきまして、お忙しい中ご回答のご協力をありがとうございます。現在、本部にて集計を行っておりますので、結果の発送は1月中旬頃の予定となります。宜しくお願い致します。

《生活課(3CD)より》

12月2日におはぎレクを行いました。あんこやごはんを丸めて下さり、皆でワイワイ賑やかに楽しい時間を過ごす事が出来ました。いつもは小食の方も、出来上がったおはぎをパクパク食べて下さり、とてもうれしかったです。冬本番の季節になりませんが、体調管理により一層心を配り、元気に新年を迎える事ができます様、スタッフ一同努力して参ります。ご家族様もお健やかな新年を迎えられます様、心からお祈り申し上げます。

《看護課より》

先日、インフルエンザ予防接種が終了しました。これから流行時期に入ります。今後も手洗い・うがい・マスク着用のご協力をお願い致します。

《テイサービスより》

11月の後半から、クリスマスの壁掛け作りや写真立てのフレームの飾り付け等を行いました。自分自身のオリジナルを楽しそうに作られています。12月は、クリスマスツリーの飾り付けも一緒にされ、電気が点くと「綺麗ね」と微笑みながら話されてました。1月は、1~3日と初詣に行く予定です。



《栄養課より》

11月22日昼食に「秋の味覚献立」を提供しました。



ひばい通信

2020年度
2月号

発行人 社会福祉法人 安心会
ひばいが丘ふれあいの里 施設長 齋藤 隆
〒203-0022 東京都東久留米市ひばりが丘団地7-10 TEL 042-452-0650

《施設長より》

日頃より、当施設運営にご理解とご協力を頂き、誠にありがとうございます。
昨年未だに世界中を騒がせている「新型コロナウイルス」ですが、未だに終息の目途も
立たず、さらなる感染拡大も見受けられ、皆様の生活もご苦勞が多い事と思えます。
当施設におきましては、インフルエンザを含め、感染の報告はありませんが、今後も予
防をしっかり進めて参ります。

状況に応じて、ご面会制限をさせて頂く事もございますので、ご理解とご協力をお願
い致します。

《ティザービスより》

1月から、押絵で楊枝入れ作りをしました。「出来ない。」と言われていた方も、一緒に作成する事で
意欲的になり楽しんで作っていました。2月3日には、ホットケーキで恵方巻を作ったり、豆まきをし
て楽しみました。2/14は、バレンタインデーを兼ねておやつレクをします。

《看護課より》

現在のご面会・入所者様との外出の際はうがいと手洗い、マスクの着用をお願い致します。

《栄養課より》

2月3日は節分献立、1月27日～2月5日までお鍋行事（寄せ鍋と豆乳鍋）を実施しました。



- ・海鮮ちらし寿司
- ・つみれ汁
- ・五目豆
- ・みかん



《生活課(2AB)より》

2/3(月)節分の日には、赤鬼と青鬼がやってきました。
豆の代わりにゴムボールを投げ、汗を流しました。
2ABのおやつには甘納豆を用意し、皆で美味しく頂きました。
今後も季節行事を色々考えていきたいと思えます。

3月の行事・予定

3/3 回診(3CD+1AB特養)

ふみテンタル

理美容

3/4 回診(3CD+1AB特養)

ふみテンタル

理美容

3/7 回診(3CD+1AB特養)

ふみテンタル

理美容

3/9 回診(3CD+1AB特養)

ふみテンタル

理美容

3/10 回診(2AB・D)

ふみテンタル

理美容

3/12 回診(2AB・D)

ふみテンタル

理美容

3/14 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/17 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/19 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/21 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/22 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/23 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/24 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/26 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/27 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

3/28 回診(3AB・2C)

ふみテンタル

理美容

