



つばめ だより



〒569-0015 高槻市井尻2丁目37番8号
TEL 072-660-3600 (代表) FAX 072-660-3601
<http://www.kyousei-ukushi.or.jp/warouen/> 発行月：平成31年4月 VOL. 67



お花見会



福祉の就職フェア

2020年度、新卒採用活動がよいよスタートしました。採用活動は和朗園として活動している訳ではなく、東和会グループとして介護施設4つの拠点の活動をしています。介護業界の現状は働き手が本当に減ってしまい介護職を目指す専門学校もひと昔前に比べると閉校となり減っているようです。

来場された学生に介護職員としての働き甲斐や東和会グループのアピールポイントを精一杯伝え、少しでも興味を持って頂きたいと、参加した職員も必死でした。

介護業界に特化したイベントや一般企業に混ざり参加するイベント等、これから夏に向けてどの法人もますます活発になる事が予想されます。新しい仲間に出会う、力は抜けません。



水害避難訓練

淀川の氾濫を想定した水害避難訓練を4月に実施予定です。今の時期は川の水位が上昇することはほとんどありませんが、梅雨から台風の時期になると集中豪雨などで水位が急激に上昇し、河川の氾濫の可能性が出てきます。定期的に訓練を行う事で、いざという時に迅速に対応できるように日頃から訓練を重ねています。



伝えたい！ケアハウス！

ケアハウス相談員の竹内と申します。
ケアハウスの取り組みや制度を「もつと知って
もらいたい！」という気持ちから始めました



このコーナー。今回は、ケアハウスのサービスについてご案内いたします。和朗園のケアハウスは、お食事とお風呂の用意をさせて頂く、高齢の方専用のマンションと考えていただくとわかりやすいと思います。全て個室で、緊急時以外は職員が部屋に無断で入ることはなく、プライベートの空間も確保されています。お部屋で自炊も可能です。少し介護が必要な方に関しては、併設していますデイサービスやヘルパーをご利用いただくこともできます。入浴や掃除の面で少し不安のある方でも、安心して過ごすことができると思います。

ケアハウス佑和を是非ご見学ください。お待ちしております。
お問合せは(660-2700)竹内まで、お願い致します。気軽に電話ください！



放課後ひろば 和っはっは

新年度がいよいよ始まりますね。学童でも卒業と入学の時期を迎えました。学童事業を始めて3年目に突入し、おかげさまで今年は問い合わせや見学、お申し込みの数がとても多くなっています。新1年生の利用も増え、ますます活気のある学童になってくれればと思います。

春休みのイベントとして、学童で

ホットケーキ作りをしました。ホットプレートを借りて、みんなで焼き、ホイップやフルーツを盛り付け、思い思いのホットケーキを作り楽しみました。今後子ども達とイベントを考え、スタッフ一同頑張っていきたいと思います。

学童に関するお問合せは 【660-3600】
平田までお願い致します。お気軽に電話下さい



放課後ひろば



年間行事予定



楽しい人生を送っていただく事を念頭に、四季折々の行事を実施し、施設内だけではなく地域や関係機関と共に交流を図れるよう活動します。また、安全に楽しんで頂けるよう配慮し、行事を行っていきます。

2月	12月	10月	9月	8月	7月	4月
節分	ゆず湯 餅つき会 門松作成	カルタ大会	敬老会	流しそうめん	七夕 納涼祭	お花見



栄養だより

春の疲れにはそら豆

ようやく暖かな春の日差しが嬉しい季節になりました。暖かい日が続いたと思ったら、寒くなったりと気温の変化で身体が疲れてきます。

そんな疲れた身体にそら豆はいかがでしょう。そら豆は「若返りの野菜」と言われており、たんぱく質やビタミンB1、B2、鉄分などをバランスよく含んでいます。

なかでもビタミンB1、B2が豊富に含まれており、疲労回復に効果があります。また、皮膚や髪健康維持に役立つ亜鉛も含まれています。

そら豆の薄皮を外して食べる方が多いと思いますが、薄皮には食物繊維が多く含まれており、便秘解消にもなります。



旬の時期は薄皮も柔らかいので、できるだけ食べるようにしましょう。



そら豆の食感には2種類あるのをご存知ですか。

成長の段階で収穫されたものはみずみずしく、しっとりとしたそら豆で薄皮も柔らかくて食べやすいです。成長が終わってから収穫するそら豆は糖分がデンプンに変化しているため、ホクホクとした食感になります。薄皮も食べられますが、少し硬く苦みもあります。

そら豆はさやがきれいな濃い緑色で筋の部分が茶色く変色していないものを選びましょう。そら豆は「美味しいのは3日間」と言われるほど鮮度が落ちるのがはやいので、購入後はすぐに食べきるのがおすすめです。また、豆が空気に触れると風味がどんどん落ちるので、さやから出すのは調理直前がよいです。食べきれない場合は固めに茹でてビニール袋に並べて冷凍しましょう。



購入後はすぐに食べきるのがおすすめです。また、豆が空気に触れると風味がどんどん落ちるので、さやから出すのは調理直前がよいです。食べきれない場合は固めに茹でてビニール袋に並べて冷凍しましょう。



◇お知らせ

記事中の写真は全てご本人、ご家族の承諾を得て掲載しております。掲載写真等に質問等がございましたら、施設までご連絡いただきますようお願い致します。

◇お問い合わせ

TEL 072-660-3600

FAX 072-660-3601

mail: fukuwarouen@kyous

ei-fukushi.or.jp