

## 感染委員会よりお知らせ

新型コロナウイルス感染者のピークアウトが見通せないことから、3月末まで面会は中止とさせていただきます。

4月以降の面会につきましては現時点では未定です。  
(令和4年2月8日)

### 施設への立ち入りについて

風邪症状の方の施設への立ち入りはご遠慮ください。洗濯物の受け渡し時は事前に連絡頂ければ1階に準備しておきますので、職員との直接のやり取りはご遠慮くださいますようお願いいたします。

熱は無く、ノドの痛みで受診し検査したところ「陽性」診断された一般の方も居られます。

普段と比べて体調がおかしいなど感じたら自己診断で風邪薬を飲んだりせず、医療機関を受診されることをお勧めいたします。(令和4年2月8日)



## 職員紹介

1月中旬より入職しました、吉元博貴と申します。現在は、2階の業務の教育を受けております。利用者様のお顔、お名前を早く覚え、微力ながらお手伝いができるように努めて参ります。宜しくお願い致します。

こんにちは、2月14日から働いています、吉川涼平です。血液型はA型で性格は大物型の完璧思考です。趣味はマッサージやたまにする料理が好きです。曾祖父母に何もできなかった分、これから利用者様に支援出来ればと思っております。

## 3月のカレンダー

1火	お弁当の日	16水	研修報告会・資質向上研修会
2水		17木	誕生会
3木		18金	
4金		19土	デイお茶会
5土		20日	
6日		21月	デイお茶会
7月		22火	入退所判定会
8火	入退所判定会・感染委員会	23水	消防訓練(総合訓練)
9水	歯科指導・栄養委員会	24木	入所お茶会
10木	移動床屋3F	25金	
11金	移動床屋2F	26土	
12土		27日	
13日		28月	
14月		29火	
15火		30水	
		31木	

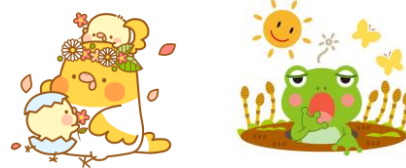
## 若々しく見える秘訣は姿勢にあり!

背筋がピン伸びた高齢の方を見て、「若々しくて素敵だな」と思ったことはありませんか?あとから年齢を知って驚くことは、この仕事をしているとよく経験します。

では、同じ年齢でも見た目に差が出てくるのは何故か。肌や髪、服装などの要因もありますが、要因の一つとして姿勢があるのだそうです。たしかに、姿勢が良い人の方が、立ち居振る舞いがさっそうとして、若々しく堂々とした印象を受けるように思います。

高齢になった時に若く見られるためには、普段からいい姿勢でいることが大切です。背筋を伸ばすという事は、姿勢保持に必要な筋肉を常に使っているという事です。若く見られるだけではなく、姿勢保持筋を鍛えることで、いつまでも元気に歩くための近道になります。コロナ過で運動不足になっているいま、皆さんも日常の姿勢を変えることから始めてみませんか?

理学療法士 T・M



### シルバータウン加治木ホームページ

行事等の報告はホームページの「シルバータウン便り」にも載せています。ぜひ、ホームページもご覧になって下さい。下記アドレス若しくは「シルバータウン加治木」で検索して下さい。

シルバータウン加治木ホームページ  
<http://kajiki-shokikai.jp/silver-t-k/>



### ご家族様へ

施設や職員に対し、ご利用者様やご家族様からのご意見・ご要望をお待ちしております。どんな些細な事でも構いませんのでお聞かせ下さい。



3月8日（火）は皆様からリクエストの多い麺類で『月見そば』を提供します。  
 暖かいお蕎麦に  
 食べやすい温泉卵をのせています。



3月11日（金）は鹿児島の郷土料理「つけあげ」です。  
 「さつまあげ」とも呼ばれます。  
 江戸時代の薩摩藩当主島津斉彬が諸藩に伝わるはんぺんやかまぼこにヒントを得て高温多湿の鹿児島の気候に合わせ保存性が高まるように揚げ物にしたのが始まりという説や琉球料理の揚げかまぼこ「チキアーギ」がなまってつけあげになったという説があります。

一つ一つ厨房で揚げて作っています。  
 皆様が食べやすいように、豆腐や長芋とろろをたっぷり入れてやわらかくするように工夫しています。

3月10日（木）のおやつはリクエストのあった大学芋に挑戦します！  
 食べやすい大きさでお出しします。  
 おいしくできるようにがんばります。



3月1日（火）はお弁当の日です。  
 今回のお弁当はお赤飯です。点心の海老水晶包み、春を少し先取りしてぜんまいの卵とじも入れてみます。

そしておやつには  
 桃色のきれいな『白桃羹』です



3月3日（木）ひなまつりは桜散らし寿司を提供します。  
 桜の花の風味で春らしい空気を感じていただけたらと思います。



また、3月4日（金）は鹿児島の郷土料理『がね』です。  
 一つ一つ厨房で揚げていきます。懐かしい味を楽しんでいただけたら嬉しいです。  
 『がね』は特産品のさつまいもを食材として揚げる料理で砂糖を多めに入れた甘めな味付けが特徴です。  
 その見た目がかに（鹿児島弁でがね）に似ていることからこの名前がついたと言われています。



2F 日課



2F 日課



お弁当の日



お弁当の日