

Viva! こうほく

夏季号

令和5年7月
第一版

NEW

広報誌がリニューアル



ご挨拶



避暑の候、平素はご利用者・ご家族・地域住民の皆様にご支援を賜り、誠にありがとうございます。

このたび、当施設広報誌を「viva!こうほく」と改め、施設広報誌から地域広報誌として生まれ変わります。地域の皆様に広く情報を発信し、地域の皆様にとって必要とされる施設を目指して地域貢献に努めて参ります。

広報誌名である「viva」(ビバ)はスペイン語、イタリア語で「万歳」を意味する言葉として広く使われておりますが、本来の意味は「生きる」「生命」という意味です。

当施設は「今を暮らせる」を大切に「生きる」ことをサポートして参ります。安心して「生きる」ことができる、安心して「今の住まい」で「暮らせる」「暮らしたい」をテーマにこのように命名致しました。年4回の発行を目指して、又皆様にとっても有益な情報を発信して参ります。

ご一読頂けたら幸いです。何卒よろしくお願い申し上げます。

NP港北通信 編集スタッフ一同

入所行事



音楽療法



喫茶



そば打ち



日本舞踊



ナーシングプラザ港北では、音楽療法や喫茶などの定期行事のほかに、そば打ちや日本舞踊などの行事も行なっています。

年間行事予定

お花見、そば打ち、日本舞踊、七夕祭り、秋祭り、運動会、クリスマス会、餅つき、お正月、節分、ひな祭り、誕生日会 等々





デイケア行事



コロナで止まってしまった日常が、少しずつ元にもどりますようにと、通所フロアの入口に、今年も季節ごとに様々な飾りつけを行っています。ひな人形、五月人形ハロウィンやクリスマスの飾りを行います。まず利用者様の目から季節の移り変わりを感じてもらい、せつくなので、通所の利用者様に声をかけ、マントや帽子で季節に合った記念撮影をしたりしています。



疑問解決 コーナー



デイサービスとデイケアの違いは？

デイサービス

日常生活のサポートなど介護ケアを中心としたサービス

デイケア

医師がいる環境でリハビリを中心としたサービス

どちらも日帰りで通所するが
デイケアの方が専門的なリハビリを受けることができます



夏バテ予防レシピ

夏野菜を使ったメニュー



栄養
コラム

「豚肉と茄子のスタミナ炒め」



<材料 (一人分)> 352kcal
・豚バラ肉 80g
・茄子 1本
・ピーマン 1個
★味噌 大さじ1/2
★砂糖 小さじ1
★料理酒 小さじ1
★にんにくチューブ0.5cmくらい

<作り方>

- ① 豚バラ肉は一口大に、茄子はヘタを取って乱切り、ピーマンは縦半分につけて種を取り、角切りにする。★の調味料は混ぜておく。
 - ② 豚バラ肉、茄子を炒め、火が通ったらピーマンを加えてサッと炒める
 - ③ ★の調味料を加え、全体にからめてできあがり！
- * 茄子は炒める前にレンジで加熱しておくとし短くなります。

・夏野菜にはビタミン・無機質・水分が豊富に含まれていて、熱中症や夏バテを予防する効果があります。
(きゅうり・トマト・ピーマン・茄子・ゴーヤ・とうもろこし・南瓜等)
・豚肉にはビタミンB1が多く含まれています。ビタミンB1は疲労回復ビタミンと呼ばれています。



リハビリの紹介



私たちの仕事

理学療法士(P T) 心身機能や歩行などの基本動作の支援
 作業療法士(O T) 日常生活機能(A D L)の支援
 言語聴覚士(S T) 飲み込みや認知機能、会話の支援

個別リハビリ



生活機能の向上を目的に身体の状態に合わせた個別リハビリを実施しています。

調理リハビリ



料理を通して日常生活に必要な身体機能の向上や、脳の活性化を図ります。

園芸療法



花や野菜を育てています。生活での楽しみや身体機能の向上を図ります。

ナーシングプラザ港北のサービス紹介

入所(定員150名) ショートステイ

要介護1~5の認定を受け病状が安定した方に対し看護・介護・リハビリを提供致します。

通所リハビリ

日帰りで食事・入浴・リハビリなどを提供致します。ご自宅への送迎も行なっています。

訪問リハビリ

ご自宅でリハビリや自宅環境の整備、介助のアドバイス等を提供致します。

居宅介護支援

出来る限りご自宅での生活が送れるようにケアマネージャーがサービス計画を作成し支援致します。

介護老人保健施設 ナーシングプラザ港北 〒223-0056 神奈川県横浜市港北区新吉田町3170

045-590-5667 お気軽にご連絡下さい

ナーシングプラザ港北