

広報 いずみの

新型コロナウイルスへの取り組み

新型コロナウイルス感染症の蔓延が懸念されている現在の状況下で、利用者さんご家族には日々ご不便をお掛けしていると共に感染予防にご協力いただき感謝申し上げます。

新型コロナウイルスについて、高齢者施設で集団感染と考えられるケースの報告が時々されます。そんな中、私たち職員は自身が感染する恐れや、自身が媒介となり利用者さんが感染する恐れを常に意識しながら業務を行っています。今回は職員の感染対策について一部ご紹介いたします。手指消毒やマスク着用はもちろんですが、出勤時に体温チェックを行いながら体調確認を行っています。また以前は職員同士で楽しく会話をしながら昼食休憩をしていましたが、現在は食事休憩場所を施設内に数カ所設け、スタッフ同士が向かい合っている食事はせず、密を避け食事中の会話は禁止しています。施設内で行う会議や学習会なども最小人数で十分な換気を行いながら実施しています。

もつしばらくは新型コロナウイルスという目に見えない敵と戦わなければなりません。一日も早く収束し面会制限が解除され、また利用者さんご家族が触れ合える日を願っております。

看護部 清水厚治

栄養科イチ押しメニューを紹介！ お好み焼き風卵焼き

- 「お好み焼き」は、戦前に子供のおやつであった「一銭洋食」が原型とされています。戦後アメリカから支援物資として配給された小麦粉を多めの水で溶き、ネギやキャベツ、もやしなどをのせて焼いたものが主流でした。
- そこから年中単価が安定していて、ボリュームのあるキャベツが使われるようになり、豚肉や麺をのせてさらにボリュームが増していったようです。
- ソースも当初はウスターソースを使用していましたが、サラサラのウスターソースではお好み焼きに染み込んでしまう欠点があり、とろみのある現在のお好みソースが使われるようになりました。今回は卵焼きにアレンジしました。

材 料 (1人分)

- 材料
- 卵 70g
 - 長芋 5g
 - キャベツ 40g
 - 人参 5g
 - 豚ミンチ 20g
 - 塩 少々
 - こしょう 少々
 - お好みソース 10g

作 り 方

1. キャベツ・人参は千切りにする。長芋はすりおろす。
2. 卵を溶き、長芋を入れてよく混ぜ合わせる。
3. 2. にキャベツ・人参・豚ミンチ・塩・こしょうを入れて全体を混ぜる。
4. 卵焼き器にクッキングシートを敷き、3. を流し入れる。
5. 蓋をして弱火でじっくり焼く。
6. 食べやすい大きさに切り、お皿に盛り付けてお好みソースをかける。

エネルギー	180kcal
たんぱく質	13.0g
脂質	10.8g
食塩	1.2g



★編集後記★
コロナ禍の中、今まで行っていたイベントが中止になり、利用者さん方の気分転換の機会が減っている現状ですが、当施設でもワクチン接種が進んでおり、イベントが再開になれば、広報誌でも取り上げていきたいと思っております。

KOUHO
IZUMINO

平成 22 年創刊



いずみのファーム

園芸係では施設裏側にある畑「いずみのファーム」の維持・管理を行っています。主にジャガイモ、サツマイモ、花の植え付けを行っています。例年では利用者さんにも参加していただき、アドバイスをもらいながら一緒に行っていました。今年もコロナ禍のため去年・今年も参加していただき、今年も利用者さんにも参加していただき、アドバイスをもらいながら一緒に行っていました。今年も収穫が楽しみです。今年も利用者さんにも参加していただき、アドバイスをもらいながら一緒に行っていました。今年も収穫が楽しみです。



今年植えたジャガイモ



オルラヤとネパタ・ファーセニーの花

ホームページもご覧ください

老健いずみの

検索

介護療養型老人保健施設 いずみの
〒386-1106 上田市小泉 72-1
Tel.0268-26-6600 Fax.0268-26-6615
通所リハビリテーションいずみの
Tel.0268-26-6650
いずみの居宅介護支援事業所
Tel.0268-26-6680
訪問看護ステーションやまびこ
Tel.0268-26-6640
鹿教湯病院訪問リハ塩田出張所
Tel.0268-26-6625