

デイサービスのご案内

コロナ禍で自宅にいる時間が増えていませんか?

↓一日でも長く自宅で健康に過ごしたい方は、是非お早めにデイサービスを!

●利用者のご紹介



Y様(82歳) 東区福田在住

後記
取材中も穏やかな笑みを絶やすず、ご自身の言葉ではっきり受け答えされる姿がとても印象的だったY様。これからも末永く、じゅかり楽しむがうござること下さいね。

デイサービスクラブ紹介

ここでは、虹の里で実施しているクラブ活動を一部ご紹介します。

*お好きなものを選んで参加して頂けます!

[運動系]

●グランドゴルフ 第1 第2

…一番人気のスポーツです。
天気の良い日は屋外の芝生の上で、雨天時も快適な室内で楽しめます。
車いすの方も参加されており、毎月の大会も盛り上がっています。



[ものづくり系]

●ペーパークラフト 第1 第2

…専用の紙ひもを組み合わせ、実用的なカバンやカゴなどが作れます。
1から作る楽しみもしっかり味わえます。



●フラワーアレンジ 第1

…季節の草花を用い、思いを乗せて作品にしてゆきます。



●絵手紙 第1 第2

…描かれた果物や風景が、綴られた言葉を彩ります。



[その他]

●囲碁・将棋 第2

…盤を挟んで行う1対1の勝負は手に汗握ります。



この他にも、20を超える種類のクラブがあります。

きっとあなたも楽しめるものが見つかります!

介護職員 募集中!

虹の里では、介護職員（正社員）を若干名募集しています。
まずは見学から、お気軽にお問い合わせ下さい。

賞与支給額、休日日数とともに業界最高水準です！（資格・経験不問）

●月給：211,800円～（夜勤手当4回分を含む）

●賞与：年3回 計5.6ヶ月（7月・12月に計5ヶ月+3月に一律10万円）

●休日：年間119日（シフト制。休みの希望も考慮できます） 担当：藤井・新畠

※夜勤のないデイサービスのパート職員も利用者増に伴い募集中です。

祝【敬老の日】

9月12日～17日における
お誕生日祝賀会を開催しました。

多くの利用者・入居者の皆様誠におめでとうございます！

また、今年でご利用10周年を迎える方は36名おられ、皆様の元気なお姿に職員も活力を頂いた1週間でした。

デイサービス

今年は第1デイ・第2デイ共に3日間ずつ開催し、延べ500名を超える方々に

お越し頂きました。お楽しみの職員による余興では、名曲「糸」に乗せたフラ

ダンス、リズミカルな錢太鼓や威勢の良いソーラン節、色とりどりの衣装も見どころの歌謡ショーなど、芸達者な職員が代わる代わる登場するさまに、歓声も

ひとときわ大きくなりました。また、今年でご利用10周年を迎える方は9名！そして第2特養の田中四郎様は9名！そして第2特養の田中四郎様は東区の男性で最長寿の105歳！！皆さん、また来年も一緒にこの日を元気に迎えましょう♪

各ユニットでの開催となりました。コロナ禍でご家族と共にお祝いできない寂しさを楽ししさに変えて頂こうと、職員も

気持ちは込めて日々余興の準備を重ねてきました。その甲斐もあり一人羽織やヒゲダンスも大盛り上がり、皆様に

楽しく見て頂くことができました。両特養合わせて100歳以上の方は9名！そして第2特養の田中四郎様は9名！そして第2特養の田中四郎様は東区の男性で最長寿の105歳！！皆さん、また来年も一緒にこの日を元気に迎えましょう♪

感謝防止のため、3年続けて各フロア・各ユニットでの開催となりました。コロナ禍でご家族と共にお祝いできない寂しさを楽ししさに変えて頂こうと、職員も

両特養合わせて100歳以上の方は9名！そして第2特養の田中四郎様は東区の男性で最長寿の105歳！！皆さん、また来年も一緒にこの日を元気に迎えましょう♪



Let's COOKING
267

かぼちゃときのこのシチュー

手軽にできる季節の味



かぼちゃには疲労回復や免疫力を強化するビタミンが豊富に含まれています。

■材料(2人分)

- ①かぼちゃの種とワタを取り除き、耐熱ボウルに入れてラップをし600Wの電子レンジで1分加熱します。
- ②①の皮を剥き、一口大に切り再びラップをし600Wで3分程加熱し粗くつします。
- ③しめじは石づきを取ってほぐし、エリンギは食べやすい大きさに切ります。玉ねぎは1cm幅に切ります。
- ④鶏もも肉は一口大に切ります。
- ⑤鍋に有塩バターを入れて中火で溶かし、④を焼きます。
- ⑥両面に焼き色が付いたら②を入れて中火で炒め、玉ねぎが少しうしろたら薄力粉を入れてさらに炒めます。
- ⑦粉っぽくなったら①と②を入れ、とろみが出るまで弱火で煮込んだら器に盛りバセリをのせて完成です。

■作り方

- ①かぼちゃの種とワタを取り除き、耐熱ボウルに入れてラップをし600Wの電子レンジで1分加熱します。
- ②①の皮を剥き、一口大に切り再びラップをし600Wで3分程加熱し粗くつします。
- ③しめじは石づきを取ってほぐし、エリンギは食べやすい大きさに切ります。玉ねぎは1cm幅に切ります。
- ④鶏もも肉は一口大に切ります。
- ⑤鍋に有塩バターを入れて中火で溶かし、④を焼きます。
- ⑥両面に焼き色が付いたら②を入れて中火で炒め、玉ねぎが少しうしろたら薄力粉を入れてさらに炒めます。
- ⑦粉っぽくなったら①と②を入れ、とろみが出るまで弱火で煮込んだら器に盛りバセリをのせて完成です。



○“1日職場体験”
してみませんか？

実際の職場の雰囲気を応募前にしっかり見て頂けます。ぜひ活用頂き、職場を選ぶ参考にしてみて下さい。

施設利用・介護相談・求人などに関する問い合わせ先：虹の里 082-508-5551・082-516-5225