



さくら便り

発行日:2025年5月

新入職員の 堀尾です



昨年12月から訪問介護に携わり、はや半年が過ぎようとしています。初めは戸惑いもありましたが、先輩ヘルパーさんのサポートの元、日々頑張っております。色々な利用者様との関りを通じ、少しでも貢献できる事に喜びを感じております。今後もこの仕事を通して皆様のお役に立てるように努めていき、自己スキルUPにも繋げていきたいと思ひます。



社会福祉法人虹の会 ヘルパーステーションさくら
〒661-0975 尼崎市下坂部3丁目2-40あまの里1階
TEL:06-4960-7201 FAX:06-4960-7202

利用者様の心に寄り添うケアをおこないます



4月の学習会



4月22日に事業所内で学習会を開催しました。今回は【事故防止の知識】と【緊急時対応の理解】です。



Aさん

日頃から、利用者様や職員間でのコミュニケーションを大切にしていきたいです。

もしもの時にも慌てる事の無いようにあらかじめご家族様や事業所との連携を密に取りたいと思ひます。



Bさん

旬のレシピ

【たけのご飯】

- ①米を研ぎ、水に30分浸す。
- ②たけのこと油揚げは短冊切り、万能ねぎは小口切りにする。
- ③釜に★印の調味料を全て入れる。
- ④釜に米を入れ、2合の線まで水を入れて、調味料が解ける様にかき混ぜる。
- ⑤たけのこと油揚げを入れる。
- ⑥炊飯のスイッチを入れ、炊き上がったたご飯を混ぜる。
- ⑦茶碗に盛って、万能ねぎを振り掛けて出来上がり。



【材料】4人分

- ・米・・・2合
- ・たけのご水煮・・・150g
- ・油揚げ・・・1枚
- ・万能ねぎ(小口切り)・・・適量
- ★醤油・砂糖・・・各大さじ1
- ★酒・みりん・・・各大さじ2
- ★白だし・・・大さじ4
- ★ほんだし(顆粒)・・・小さじ1/2



ヘルパーさんの実家の筍だよ!!



今月の脳トレ

左右の絵には5カ所の違いがあるよ 探してみてね



前回の答え

