

なごみ

発行：特別養護老人ホーム ベルアルプ
編集：行事・広報・ボランティア委員会
大阪府堺市西区菱木1-2343-16
TEL：072-349-6710



2025年4月号

事務長新任のご挨拶

陽春の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2025年3月16日付でベルアルプに異動になりました。事務長の武市 和典と申します。

私は1987年に入職し、現在38年目となります。入職以来合計20年間ベルランド総合病院総務関係及び医事関係に勤務し、その後、介護老人保健施設ベルアモールへ合計8年間、複合型福祉施設ベルタウンに合計10年間勤務し、この度、ベルアルプにお世話になることとなりました。

今までの事務職及び事務長としての18年間の経験を活かし、ベルアルプ及びベルアンサンプルの発展に少しでもお役に立ちたいと考えております。

ベルアルプも2012年4月に開設以来、ご利用者様・ご家族様及び地域の方々を始め、多くのボランティアさん・職員・関係行政機関・関係業者など多くの方々に支えられ、お陰を持ちまして14年目を迎えることができ、心から深く感謝申し上げます。

今後、さらに地域の皆様方のお役に立てるよう、職員と共にケア及びサービスの質を向上させ、ベルアルプは地域に必要な施設と言われるようになりたいと思います。

今後とも相変わらぬご支援とご協力の程お願い申し上げます。

最後に利用者さま・家族さまにとって、いつまでも健康で、幸多き年度となりますよう心よりお祈り申し上げます。

事務長 武市 和典



茜・桜



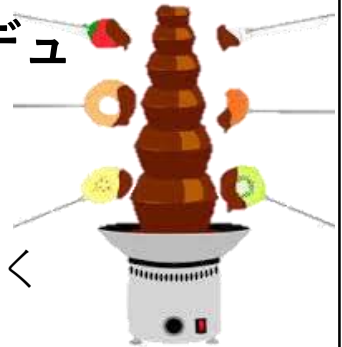
12月 クリスマス会



クリスマスの日にはサンタさんがやってきました。
 皆さんプレゼントをもらい笑顔がいっぱいでした♪
 おやつにはプリンに苺をトッピング！最後はみんなで
 写真撮影、楽しい時間を過ごして頂くことができました♪



2月 チョコレートフォンデュ



バレンタインデーということで、チョコレート
 フォンデュをしました！
 フルーツやお菓子をチョコレートに付けて、甘く
 て美味しいひと時を過ごして頂けました♪



穂・橘 オレンジムースづくり

季節のデザートづくり企画、冬の果物と言えば、やっぱりなにをおいても「みかん」でしょう！

今回はなめらか舌触りのムースを作りました♪

甘みと酸味・固さもちょうどよいムースは大好評でした♪



おしるこ作り



寒い日にはやっぱりおしるこ！寒い日には温かいものが恋しくなります！正月気分も過ぎた2月。ぜんざいづくりをしました♪甘さもこの寒さにピッタリと控え目に仕上がり、ほっこりとしたひとときを過ごして頂くことが出来ました♪



杏・桜



節分



節分の日には鬼が各ユニットを訪れました！みなさん、力強く鬼に豆を投げる姿が印象的でした♪たくさんの福を招き入れる準備が整ったようですね♪



喫茶企画



今月も、毎月恒例の喫茶企画を楽しみました！寒さが続いていましたが、徐々に暖かくなり、春を感じながらおいしいコーヒーを頂きました♪みなさん、とても素敵な表情です♪



葵・竹



おやつ企画



葵竹ユニットではおやつにチョコフォンデュを企画しました！

見慣れない機械に皆様興味深々でしたが、包丁を握る姿は、さすがベテラン！パートナーの皆様は主婦の大先輩です♪



家庭菜園



ベランダで育てている小松菜が少しずつ成長しています！
皆様気になっているご様子で、窓から時々眺めたり、水やりもして下さいます。「○○料理にしたらおいしいよ」と教えて下さいました！早く大きくなりますように♪



柏・藤祝



お誕生日企画



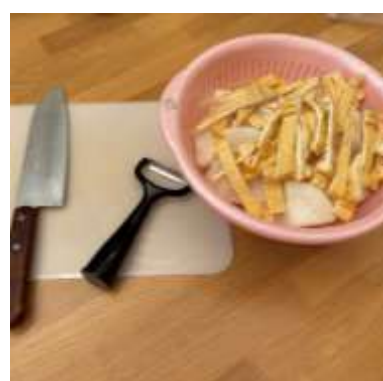
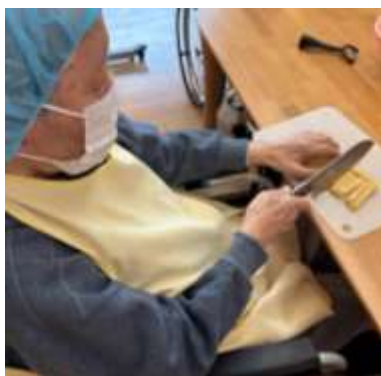
お誕生日企画では、それぞれ皆さんの大好きな食べ物やフルーツで飾ったプリンなどでお祝いさせていただきました♪リクエストの大好きなご飯と皆さまからのお祝いの言葉に笑顔で喜ばれておられました。「ステーキが一番」「今年もお寿司食べれてよかった」と笑顔が見られ、職員一同幸せです！皆様、長生きしてくださいね♪



大根の炊き込みご飯



季節の調理企画ということで、大根の炊き込みご飯を皆さんで作りました！包丁を使う機会も少ないですが、しっかりと切る事ができました♪炊き込みご飯の味付けも良くて大変好評でした♪



季節のコラム



春風の心地よい季節になりましたが、皆様いかがお過ごしですか。

今回は「春キャベツ」についてご紹介したいと思います。

春キャベツは冬キャベツに比べて、葉の巻きがゆるく、柔らかいのが特徴で、内部まで黄緑色をしています。葉の厚みと甘みが特徴の冬キャベツに対して、シャキシャキした歯ごたえ、瑞々しさを楽しむことができます。

キャベツには胃炎や潰瘍の回復に効果があるといわれる「ビタミンU」が含まれています。ビタミンUは熱に弱い（加熱すると減少する）性質があり、生で食べると、最も効率よく摂取することができます。揚げ物にキャベツの千切りが添えられているのは、豊富に含まれるビタミンUが胃腸を優しく守ってくれるからです。揚げ物を食べられる際は、是非一緒に食べましょう。



ベルアルプ 管理栄養士





職員紹介



4月から新しい仲間が増えました



新任
事務長



新任
看護師課長



介護福祉士
茜・桜



介護福祉士
柏・藤



新入職員
介護福祉士
柏・藤



新入職員
介護福祉士
葵・竹

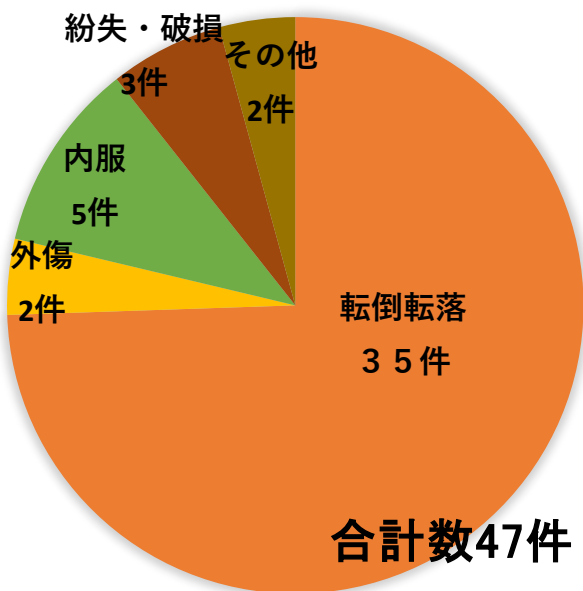


新入職員
技能実習生
杏・桧



新入職員
技能実習生
柏・藤

2024年12月～2025年2月 ベルアルプで発生しているアクシデントについて



ベルアルプではアクシデントを分析し、再発防止に向けて、日々対策を徹底しております。
 アクシデントが発生した場合には小さなアクシデントでもご連絡させて頂いております。
 ご協力とご理解の程宜しくお願い致します。ご不明な点などございましたらユニット職員までお声かけ下さい。



ベルアルプ
安全対策委員会

面会に関することやベルアルプからのお知らせについてはホームページの最新情報をご覧ください。



ベルアルプでは、各階に意見箱を設置しています。皆様のご意見・ご要望を聞かせて下さい。



フォローとイイネをお願いします!!



#ベルアルプ #新着情報 #生活の様子
 #その人らしさを大切に #笑顔あふれる生活

※写真については許可を得て掲載しております。