

介護と医療と地域を繋ぐお手伝い

かなえるはーと通信

Vol.23 2021.8



株式会社

こみけあリンク

ご利用者にご家族に
それぞれの「安心」と「希望」を提供いたします

退院後ご自宅で安心して過ごせるまでの「中間施設」として。

楽しめる・元気になる・安らげる「通いの場」として。

ご本人、ご家族ともにひと息つける「レスパイト施設」として、



のサービスで支援させていただきます。

次世代の専門職育成のために

昨年から続くコロナ禍において、医療職、介護職の重要性や必要性が報道されるようになりました。当社においても医療、介護の専門職が、利用者様に必要なサービスをいかに安全に提供できるかを考えながら日々精進しております。

ご存知のとおり、専門職としての知識や資格を得るためには、資格ごとの教育課程があります。そして、教育課程の中に現場で実際に患者様や利用者様と接し、学ぶ「実習」がある職種が多くあります。コロナ禍において様々な環境の変化があった中、専門職を目指す学生の学びの環境も大きく変わりました。この実習の機会が、受け入れ先が減ったり期間が短くなったりと大幅に制限されてしまったのです。

百聞は一見にしかずと言うように、実習の場で実際に見て、考えて、行動することは、学生にとって教科書からだけでは得られない、貴重かつ大きな学びとなります。今、この学びが得られない状況になってしまった学生が増えています。

当社では、次世代の看護師、療法士を目指す学生の方々にこの学びの機会を少しでも提供すべく、十分な感染対策を実施しながら、実習の場を提供しています。機会が制限されている中で実習に取り組む学生の方々は皆、その機会があることに喜びを感じながら、誠実に実習に臨んでくださっています。

ご利用者の皆様にも、見学や訪問の同行などをお願いし、ご負担をおかけすることもあるかと思いますが、次世代の専門職の育成に、どうぞご理解、ご協力いただけますよう、宜しくお願い致します。

株式会社こみけあリンク 代表取締役 岩崎千佳

看護小規模多機能 かなえるはーと

☆かなえるはーと夏祭り☆

夏といえば、花火！お祭り！ということで、現在かなえるはーと夏祭りの準備を利用者様と共に進めています。スタッフが夏祭りの準備をしている様子を自前のカメラで写真に収めてくださる利用者様もいらっしや、「楽しみやなあ！」と微笑まれていました。中々出歩くことも難しいご時世ですので、夏の思い出として楽しんでいただければ…と、スタッフも力が入っています。



夏祭りの様子は、9月のかなえるはーと通信でまたお知らせします。
お楽しみに(^^)♪

広報 F.M.

訪問看護ステーション かなえるはーと

☆夏バテ対策 簡単レシピ☆

夏バテ対策には、規則正しい生活や質の良い睡眠を取ることもちろん、栄養バランスの良い食事をしっかり取ることが重要です。そこで今回は、夏バテ防止する栄養素を多く含む食材で切って和えるだけの簡単レシピを紹介します。夏野菜は水分が多く、ほてった身体を冷やす働きがあります。魚やかまぼこには、疲労回復に効果ある良質なタンパク質が豊富に含まれ、かまぼこは肉類に比べ脂質が少ないためタンパク質摂取量の割合が多くなり、効率よくタンパク質を取ることが出来る食材です。夏バテ対策をしっかり行い暑い夏を乗り切りましょう！ 看護師 N.N.

《かまぼことトマトのカプレーゼ》2人分

- ・かまぼこ 1/2 本 ・トマト 1/2 個
- ・粉チーズ 大きじ1
- ・バジルドレッシング 大きじ2

(他のドレッシングでも可)

- ① かまぼこ、トマト半部分を1cm 程度切り、交互にお皿に並べる
- ②バジルドレッシングと粉チーズをかける



《きゅうりとかまぼこの中華和え》2人分

- ・かまぼこ 1/2 個 ・きゅうり 1本
- ・塩(塩もみ用)適量 ・ごま油 大きじ2 ・醤油 大きじ2
- ・ゴマ 大きじ1 ・海苔 1枚

- ①かまぼこ、きゅうりは細切りにし、きゅうりは塩揉みをしてしばらく置き水気をよく絞る
- ②海苔を細かくちぎり、ごま油・醤油・ゴマと混ぜ合わせて、細切りにしたきゅうりとかまぼこに混ぜ合わせる



訪問看護ステーションかなえるはーと
看護小規模多機能かなえるはーと
〒586-0038
河内長野市上原西町 25-1
TEL : 0721-26-8383
FAX : 0721-26-8384

訪問看護ステーションかなえるはーと
サテライト富田林
〒584-0006
富田林市旭ヶ丘町 12-14
TEL : 0721-26-3100
FAX : 0721-26-3200



看護小規模多機能・訪問看護ステーション
かなえるはーと