

2026年  
6月号

# さるびあだより

発行日：令和8年6月10日 発行者：医療法人社団英世会介護老人保健施設サルビアPR委員会  
〒191-0024 東京都日野市万願寺1-18-1 TEL042-589-3270 FAX042-589-3271

## サルビアの一日

老健に入所するとどんな生活をしているんだろう?... サルビアでは毎日楽しく過ごしていただけるよう、集団でのレクリエーションや個人に合ったレクリエーション、塗り絵や折り紙などの工作や散歩、最近ではシャボン玉などを取り入れて実施しています。

7:00起床・整容

7:30朝食

入浴や  
リハビリ

11:30昼食

13:30~16:00

フリー面会

14:00 体操

おやつ

レクリエーション

喫茶・工作・散歩など

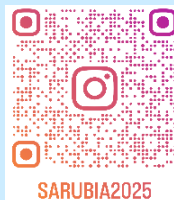
17:30夕食

19:00就寝

※フロアや曜日により異なります。



Instagram



SARUBIA2025

サルビアの投稿を  
少しずつ増やして  
います。ぜひ、  
フォローよろしく  
お願いします！

## 端午の節句 5月行事食

天豆ご飯・白身魚のずんだソース

鯛だしのすまし汁・ふきと筍の塩金平

大根と竹輪の梅和え



## きなこ黒蜜プリン

きなこ黒蜜の組み合わせって美味しいよね！皆様にも食べさせてあげたい！という職員の声から実現したおやつです。食べる直前にプリンの上にきなこ黒蜜をかけ、見た目の良さにも気がつかれました。きなこにむせないように黒蜜とよく混ぜて召し上がっていただきました。



# 【予告】ボランティアによる演奏会

演奏会は各フロアにて行います。

津軽三味線演奏会 by: 朝倉功次先生

6月15日(月)

1回目 14:00~14:25 (3B)

2回目 14:35~15:00 (3A)

♪津軽じょんがら節 ♪東京音頭 ♪六段~七段

♪花笠音頭 ♪ソーラン節 ♪新節 ♪炭坑節



二胡演奏会 by: 二胡・IZUMI (イヅミ)先生

6月26日(金)

1回目 14:00~14:25 (2A)

2回目 14:35~15:00 (2B)

♪蘇州夜曲 ♪見上げてごらん夜の星を

♪賽馬 ♪シルクロードのテーマソング

♪川の流れるように ♪オーバーザレインボー



【予告】7/29(水) 自衛消防訓練のため面会はできません。

## 認知症ケア専門士

職員が向上心を持って勉強に励み専門的知識を高め資格を取得し、質の高い介護サービスを提供する為の施設の強みになっています。今回は認知症ケア専門士をご紹介します。

現代において認知症の人に対するケアの充実は、ご本人さらにご家族にとって最重要課題となっております。サルビアでも認知症を持つご利用者を一人の「人」として尊重し、その人の立場に立って考え、ケアを行おうとする認知症ケアの一つの考え方【センターパーソンドケア】に基づき、その人らしく安心して過ごせる環境づくりを大切にしています。



認知症ケア学会では、認知症ケアに対する優れた学識と高度の技能および倫理観を備えた専門技術士を養成し、認知症ケア技術の向上ならびに保険・福祉に貢献することを目的とした「認知症ケア専門士」制度を平成16年に設けました。認定を受けるには、認知症の基礎から社会資源まで4科目の試験および面接があります。認定後も認知症ケア専門士には生涯学習に対する絶対的な義務が課されており、定期的な研修参加や日々の有資格者としての取り組みが必要です。現在、日野市内では6名の有資格者がおります。認知症ケア専門士については、私自身15年前に一度取得しておりましたが、新型コロナウイルス流行時に研修に参加できず失効しておりました。この度、自己研鑽の目的もあり「認知症ケア専門士」の資格を再取得致しました。

サルビアでは、認知症の進行や生活リズムに合わせて、リハビリ・看護・介護・管理栄養士などが連携し、ご利用者が穏やかに過ごせる環境づくりを進めています。不安や困惑、混乱を減らす声かけ、興味を引き出す活動、生活リズムの調整など、日々の小さな工夫を積み重ねています。ご家族とも情報を共有しながら、本人が「自分らしく」過ごせる時間を増やしていけるよう、今後も取り組みを深めてまいります。 介護支援専門員・介護福祉士・認知症ケア専門士 村山 裕一

## 【栄養課より】梅雨の時期は要注意! ご家庭での食中毒予防



気温と湿度がぐっと上がる、食中毒になりやすい季節が迫っています。そこで、「食中毒予防の3原則」をご紹介します!



### ① 菌を「つけない」

調理や食事の前、トイレの後は、石鹸でしっかり手を洗いましょう。包丁やまな板などの調理器具を清潔に保つことも大切です。



### ② 菌を「増やさない」

作った料理は室温で放置せず、すぐに食べるか、素早く冷蔵庫へ。適切な温度管理で、菌の増殖を防げます。



### ③ 菌を「やっつける」

肉や魚は、中心部までしっかりと火を通しましょう。温め直す際も、沸騰するまでしっかり加熱することが大切です。



🍀 毎日のちょっとした心がけで、食中毒を防ぎ、元気に過ごしましょう! 🍀