



あじさい通信

社会福祉法人 京都悠仁福祉会 加茂の里

〒619-1154 京都府木津川市加茂町駅東四丁目1番地の3

TEL: 0774-76-7607 FAX: 0774-76-7802

武田病院グループホームページアドレス: <http://www.takedahp.or.jp>



デイサービスより



6月にご家族を招いて、参観・家族懇談会を開催。当日は、紫陽花や桜などの季節の作品や、体操やレクリエーションで楽しまれている様子を見ていただき、ご家族にもレクリエーションを体験していただきました。家族懇談会では、入浴・レクリエーションの動画や、お食事の紹介も行いました。

ご参加ありがとうございました



レクリエーションフリー参観のお知らせ

8月期間中（月～土）、レクリエーションのフリー参観を行います。期間中はいつでも見学していただけます。お気軽にお越しください。前日までにご連絡をお願いします。

ご参加を心よりお待ちしております



ケアハウスより

新茶の季節になり、和束町のお茶とお饅頭でほっこりした時間を過ごしました！



4丁目自治会の皆様
ありがとうございました

喫茶行事では苺のショートケーキとお好みで珈琲、紅茶をいただきました。ショートケーキの大きな苺を食べて美味しいわ！と笑顔で喜んでいただきました。



地域の方からいただいたペチュニアやジニアの花々を花壇やプランターに植えてみました。テラスを散歩され『お花がたくさん咲いてきれいやね』と、いつも楽しみにされています。

特養フロアより

6月21日に今年度1回目の家族交流会を開催しました。今回は安全・安心・安楽なケアへの取り組みとして福祉機器（スカイリフト、Hug、つるべー）の紹介と体験をしていただきました。アンケートでは「機器の進歩にびっくりしました」「みなさん一生懸命祖母を支えて頂いてありがとうございます」などの感想を頂いています。ありがとうございました。次回開催は11月に予定しております。お気軽にお越しください。お待ちしております。



© R-DESIGN

栄養科コラム

旬の夏野菜 おすすめの食べ方！

夏野菜カレー：色とりどりの夏野菜をフライパンで焼いたり、油でさっと素揚げして、最後にトッピングすると色鮮やかな一品に仕上がります。特に人参やかぼちゃ、トマトなどの野菜は油と一緒に摂ると吸収も良くなります！

ズッキーニの肉巻き：夏が旬のズッキーニ。低カロリーで栄養価が高く、疲労回復や免疫力アップにも効果あり。ズッキーニは、油と一緒に調理することで、βカロテンの吸収が高まります。豚肉で巻いて焼くことで、ビタミンB1も一緒に摂れて吸収率もさらにアップします！



暑い夏を乗り切る過ごし方

これからの暑い時期、食欲がなくなってしまう方も多いのではないのでしょうか。しかし、夏バテや免疫力の低下を防ぐ為にも食事はしっかりと摂りたいところです。

夏野菜といえば、ズッキーニ、トマト、かぼちゃ、オクラ、茄子、きゅうり、とうもろこし、ゴーヤ、枝豆など。どの野菜も調理方法で吸収よく美味しく食べる事が出来ます。

今回は、夏野菜の美味しい食べ方を紹介します！

特養入所者およびショートステイご利用の皆様へ大切なお知らせ

■令和8年8月1日より、以下の書類（証）が更新となります

①介護保険負担限度額認定証 ②介護保険社会福祉法人減免認定証③介護保険負担割合証 ④後期高齢者医療資格確認施設にお届けがまだの方は、持参もしくは郵送頂きますようお願いいたします。

※デイサービスご利用者については、③介護保険負担割合証をご利用時に持参頂きますようお願いいたします。

本紙に掲載されております写真等につきましては、個人情報保護法に基づき、掲載についてはご利用者等の承諾を得ております。