

こころのひろば 通い



地域ケアサポート館 福わ家
小規模多機能ホーム
東京都青梅市藤橋2-614-18
TEL : 0428-78-2100
グループホーム
東京都青梅市藤橋2-614-6
TEL : 0428-78-2100

地域ケアサポート館 福ら笑(ふらわー)
小規模多機能ホーム
グループホーム
東京都羽村市川崎1-7-8
TEL : 042-555-6678

心のひろば 本部
東京都青梅市河辺町1-816-10
TEL : 0428-78-3461

こころひろ青梅
東京都青梅市藤橋2-614-18
TEL : 0428-78-2455
(居宅・訪問・定期巡回)
東京都青梅市河辺町1-816-10
TEL : 0428-23-8220 (用具)
maru.+ BEANS CAFE
(マルドット プラスビーンズカフェ)
東京都青梅市駒木町1-843
TEL : 0428-84-0260

令和6年6月号

やさしさシリーズ

「中学生しか相手にしてなかったから
どうしていいかわからなくて...」と言いつつ
も



そっと優しく見守ってくれる
元学校の先生



【青梅市藤橋】
地域ケアサポート館 福わ家
小規模多機能ホーム/グループホーム

鬼は外
ふくわ〜うち



復活！地域交流！！
こどもたちと、昔遊び



【羽村市川崎】
地域ケアサポート館 福ら笑
小規模多機能ホーム/グループホーム

笑 福
う門には 来たる

～福ら笑の畑～

5月中旬に植えた人参の種すくすく成長中 🍷

他の野菜たちはすでに収穫しておいしく
いただいております。まだまだたく
さん収穫できそうです！！



お知らせ

登録ヘルパーさん募集中！

週1から、1日1時間からでもOKです。

お気軽にお問い合わせください。

一緒に働きませんか？♪

70代も元気に活躍しています♪

TEL 0428-78-2455 担当 重藤



【青梅市】
地域ケアサポートステーション
ここひろ青梅



福祉用具制度改正のお知らせ

令和6年4月より、福祉用具の制度に一部の変更が行われました。その中で、利用者の皆様が福祉用具を利用するにあたり『貸与』または『販売』を選択できる「選択制」が導入されました。

対象となる用具は以下の物になります。

対象となる用具をご利用中の方にたいして、福祉用具専門相談員より選択制について訪問のタイミングに合わせてご説明いたします。またこの販売とした場合には特定福祉用具販売として介護保険適用となります。（ご負担金は商品代金の1割※負担割による）

対象とする種目・種類：
「固定用スロープ」「歩行器」「単点杖」「多点杖」



今後、担当のケアマネージャーさんやリハビリ担当の方とも相談が必要になりますので、状況に応じて決めて



まちがえて



カフェ

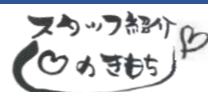
RESTAURANT OF MISTAKEN ORDERS

まあいび、とりあえず笑おう /

羽村市で開催決定!!

夏頃開催予定で始動中!

ぜひ、こちらをチェックして下さい↓↓↓



福わ家 木口 洋子



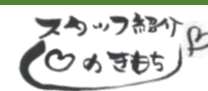
こんにちは。入社して早二ヶ月の勤務になります。教えていただくことが沢山ありますが、皆さんに支えていただけて日々を過ごすことができます。

利用者様の自立支援を手助けできるよう、寄り添ったケア・コミュニケーションを心掛けています。

昨年三人目の孫が生まれした。三人とも男の子です。

“目に入れても痛くない”と申しますが本当にその通りです。とにかく可愛いんです。

すくすく育ってくれることを願うばかりです。



福ら笑勤務 城 聖一

福ら笑の『還暦ルーキー』こと城(キズキ)です。

友人たち言われる事! 30数年ついに(今頃? 今さら!?) 一念発起して「60歳のうちに運転免許証をとろう」プロジェクトを目論んでいます。

これで『還暦ルーキー』改め『還暦初心者マーク!』と井上さんにツッコまれるだろうなあと今日この頃です。ここで宣言すれば頑張るだろうと! 私事ですがこの場をお借りしました。



maru. + BEANS CAFÉ

【青梅市駒木町】

maru.+BEANS CAFÉ
マルトットプラスビーンズカフェ

季節野菜のペペロンチーノが「かぶ」に変わりました!

今が旬なかぶは、ビタミンや食物繊維が豊富な野菜で体にも嬉しい食材です!

また、自家焙煎珈琲に新しいお豆が増えました。

「クイーンショコラ」「ポパヤン」「トラジャ」の3種類です。

是非、お気に入りの一杯を探してみてください(^ ^)

皆様のご来店をお待ちしております♪



食中毒に注意!

看護師のあいうえお

気温が高くなる7月~9月は食中毒が特に多く発生する時期です。食中毒菌が住みやすい環境や増える環境をつくらないことが、食中毒予防の基本です。

【食中毒予防の3ポイント】

- 1) 菌を付けない... 手や調理器具、食材をよく洗いましょう。
- 2) 菌を増やさない... 食中毒菌は10~40℃の室温で状態で増えます。冷蔵庫の温度管理に気を付け、作った料理は早めに食べましょう。
- 3) 菌を殺す... 75℃で1分以上が殺菌の目安です。調理器具も熱湯や漂白剤で定期的に消毒しましょう。