



みなさんは、COPDという病気を聞いたことがありますか？日本では、知名度は約3割とされていますが、この病気にかかっている人は、40歳以上の人口の8.6%で、しかもそのほとんどが未治療とされています。

COPDとは、タバコなどの有害物質によって、肺に炎症がおこり、やがて肺胞が壊れ、呼吸がしにくくなります。

肺は、空気中から酸素を取り込んで、体内で作られた二酸化炭素を空気中へ排泄する臓器です。酸素が、脳や体の隅々までの細胞へゆきわたり、活動するために、しっかり機能した呼吸が必要です。

症状は咳や痰が続いたり、喘鳴や息切れなどがあります。

治療は、喫煙や、ばい煙の除去を基本に、薬物療法・運動療法・日常生活の管理など、総合的な治療を、生涯にわたり行い、悪化を予防します。



2021 秋号



九十九園だより

社会福祉法人 幸福福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534

ごあいさつ

「癒される心 仲間感謝」

厳しい夏の暑さもようやく終わり、過ごしやすい季節となつてまいりました。この夏は東京オリンピックが開催され、たくさんの勇気と感動を心に与えてくれました。一方で、新型コロナウイルスの感染拡大や集中豪雨による被害が各地で多く発生し、厳しい環境下の中で生活する世帯も多く、秋を迎えた今でも厳しい状況が続いています。秋は食欲の秋、紅葉の秋など、行事やイベントも多くなり、つつい紅葉が綺麗なスポットに行きたくなりますが、わざわざ遠くに出掛けなくても、近場で紅葉している木々を見ているだけで、心が満たされ、癒しを感じられると、穏やかな気持ちになれます。災害や環境の変化が激しい世の中ではありますが、新たな生活スタイルを取り入れ、人と人の繋がり感謝の心を大切に施設運営に取り組み、これからも地域に根ざした施設として、職員一同と共に頑張って参りますので、宜しくお願い致します。

施設長 大本 顕

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>

九十九圓だよりをお読みの皆様、お元気にされていますでしょうか？
 ケアハウス入居様は、特に体調不良もなくお元気にお過ごしです。コロナ渦が
 続き生活が制限される中、感染予防に努め、なんだかすっきりしない日が続くか
 と思いますが、ケアハウスではビアパーティが行われたり、納涼祭が行われたり、
 もうすぐ文化祭で作品展を皆様に楽しんでいただけるイベントなどあり、楽しん
 で頂いています。

ケアハウスの入居様は、一人での生活ではない為、安心感やメリハリのある
 生活を送れ、食事も一日3食、自分でメニューなど考えなくても、栄養バランスが
 ある食事を食べることができるため、充実した生活を送ることができます。

コロナ禍などで、ひとりでの生活に不安を抱えていたり、ケアハウスに興味を
 もたれた方は、下記の担当者までお気軽にご連絡ください。

納涼祭



射的



たい焼き



かき氷



景品選び(射的)

ビアパーティ



8月 冷やし中華



9月 餃子と秋のデザート

食事イベント

今後の予定 11月 文化祭 12月 クリスマス会 1月 鏡割り

ケアハウス 入居希望者様
 ケアハウスの事をよく知って頂くために、パンフレットや資料をご用意しています。又、随時、
 見学や説明を行っていますので、まずは下記の担当者まで、お気軽にお問い合わせ下さい。
 京田辺市大住池99番地1 電話番号 0774-63-0804 担当：中西

納涼祭



職員さんとポーズ!!
 皆さん、すてきな表情で
 輝いていますね!!
 ☺☺☺

私も職員さんと
 しっかり狙って
 撃っていき
 ますよー!!

二人ともステキな
 笑顔^^

ええのん
 もるたー!!
 ^^ ^^

仲良し同士で
 グラブルピース!

良い物
 持って
 ばるな~!!
 ^^ ^^

すてきな景品も
 ゲットしました!!

射的に来ました!!
 良い目で狙っておられます!



敬老会

まだ
 元気に
 歩けて
 います。

祝

いつも
 素敵な
 笑顔!

103歳

長寿
 99歳

米寿
 88歳

米寿
 88歳

102歳

喜寿
 77歳

長寿

ご飯も
 美味しく
 頂いて
 ます。

健康

暑い夏も感じつつ、肌寒さも感じられる秋の訪れも感じています。それでも元気にお過ごしの皆様を見させて頂きませう。^_^

日常のレクリエーション!!

たまには普段と違ったラーメンで、皆さん驚きつつも美味しく食べて下さいました^_^

大いお芋さん(美味しそうですね~^_^)

甘くて美味しい!

すいか割り

職員が気合を入れて割ります!

カメラ目線

切り分けていきます!

豪快にかぶりつのが美味しいですね

今回は、もう少し前回お話をさせて頂いた「モニタリング」についてお話しします。



作成したケアプランを運用していき、想定通り目標を達成することが理想です。しかし、ケガや持病の悪化などで利用者様の心身の状態も日々変化し、環境の変化なども起こってきます。当初作成したケアプランでは、利用者様の希望に沿わなくなってくるが出てきます。

そのような時は、再アセスメントを行ない、ケアプランを見直すことになります。

ケアマネジャーもモニタリングにより、利用者様の変化に気づき、様々な提案を行ないますが、ケアプランの見直しはいつでも可能です。要望が変わった時などには、ケアマネジャーに遠慮なく相談して下さい。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九圓までご連絡ください。

秋といえば・・・食欲の秋!!!

秋刀魚、栗、松茸、さつまい、梨などが美味しい季節です。実りの秋に感謝して、美味しい秋の味覚を楽しんで下さい!!
秋の旬の食材を使った簡単レシピをご紹介します!

秋刀魚の炊き込みご飯

- ①米2合を洗い、ざるに上げ、30分間おく。
- ②秋刀魚は、塩焼きにしておく。
- ③人参は短冊切り、ごぼうはささがき、しいたけは薄切り、生姜はせん切りにする。
- ④炊飯器に、米と③を入れる。
ほんだし小さじ山盛り1、砂糖小さじ1、酒としょうゆ各大さじ1、水2カップを加えて混ぜ合わせたら、塩焼きした秋刀魚をのせて炊飯する。
- ⑤炊き上がったら混ぜ合わせ、器に盛り、千切りにした大葉を飾ると出来上がり。

松茸風えのきのお吸い物

- ①えのき(1袋)は根本を切り落とし、10cmの長さに切ってほぐす。
- ②鍋に、えのきとお吸い物の素(2袋)、水(360ml)を入れ沸騰したら完成。

祝 敬老の日

健やかに敬老の日を迎えられ心より
お喜び申し上げます。
いつも素敵な笑顔に励まされ、感謝
の気持ちでいっぱいです!!



“茄子”と“赤唐辛子”のストラップ作り



今年も手作りをしました。

～皆様の健康とご長寿を
心よりお祈り申し上げます～

朝晩すずしやすくなり、秋の気配を感じられるようになりました。
この夏、暑さにも負けず皆さんと一緒にイベントを楽しみました。
その様子をお届けします。