

高齢者総合福祉施設 楽生苑によろこそ！

特別養護老人ホーム楽生苑

現在、介護保険制度の要介護1～5に認定されている方がご利用できます。(27年4月以降は要介護3以上になる予定です。)日常生活において常に介護が必要で、在宅での適切な介護が困難な場合に入所することができます。

地域密着型特養 楽生苑いこいの里

入所者一人ひとりに個室をご用意し、個別ケアを行います。個室にはトイレ、洗面所と電動式ベッドが備えられ、使い慣れた家具や電気製品、思い出の品などを持ち込むこともでき、自宅の延長で長期生活できることが特徴です。

ケアハウス楽生苑

ケアハウスは、身体機能の低下、慢性疾患や高齢等のために家庭での生活に不安を感じておられる60歳以上の方々が、快適に暮らせるように建設したものです。ケアハウスとは、簡単にいえば「お風呂付き食事付きで健康管理・療養指導を身近に受けられるハウス」のことです。



楽生苑居宅介護支援事業所

自宅で暮らす要介護者の方を支援する事業所です。介護支援専門員(ケアマネージャー)が5名在中しており、介護サービスや介護に関する相談に応じています。ぜひお気軽にお越しください。事業所は楽生苑内にあります。

デイサービスセンター楽生苑

施設職員や利用者同士のふれあいを通して、孤独感の解消・心身機能の回復・保持を図ります。また、ご家族の介護負担の軽減を目的としてもご利用できます。送迎、健康チェック、入浴、食事、レクリエーション、機能訓練などのサービスが受けられます。



楽生苑短期入所生活介護事業所

短期入所生活介護(ショートステイ)は、短期間だけ(おおよそ1ヶ月に2週間程度まで)楽生苑内の居室に入所して、排泄、入浴、食事などの介護や心身の機能を維持・回復させるためのサービスを行っています。冠婚葬祭や旅行の時、介護者の介護疲れを防ぐためにも利用することができます。

楽生苑ひなたの家

ひなたの家は心温まる介護とあなたの「生きがい」を提供します。真ごころ、思いやり、助け合いを心がけたサービス提供、ご利用者が日常生活を継続して営む事ができる配慮、地域、医療福祉サービスとの綿密な連携を図るサービスを提供します。



養護老人ホーム寿楽園

寿楽園は老人福祉法に定められる老人福祉施設です。風光明媚な生口島の南斜面の中ほどにあり、特に、施設はミカン畑に囲まれ、5月にはミカンの香漂うなかでの心地よい生活です。当施設は、昭和58年開設で、施設は、少々古くなっていますが、尾道市にある養護老人ホーム2施設のうちの1施設であり、最後の砦といわれる養護老人ホームとしての責任と役割を強く認識しています。



小規模多機能ホーム楽生苑みのりの里

平成26年5月にオープンしました、「みのりの里」です。みのりの里では、住み慣れた家・地域での生活を継続する事ができるように、利用者様の状態や必要に応じて「通い」「泊まり」「訪問」のサービスを組み合わせ、提供する在宅介護サービスです。小規模多機能ホームは、介護が必要になっても、安心して自分の家で生活することが出来る便利なサービスです。新規利用者募集しています。



楽生苑訪問介護事業所

ホームヘルパーが自宅を訪問して、入浴・排泄・食事などの介護や、調理・洗濯・掃除などの家事などの必要な日常生活上の援助を行います。その人らしい生活を継続していただくため、ヘルパーはご利用者さまの変化に応じ、質の高い柔軟なサービスを提供します。ご利用者さまの「自立した自宅での生活」を精一杯サポートします。私たちは心のこもった介護をモットーとしています。



理事長年頭訓示・勤続10年職員表彰式

平成27年1月5日 新年を迎えるにあたり楽生苑職員が一同に会して山中理事長による年頭訓示が行われました。同時に勤続10年職員表彰があり、今年は5名の職員に表彰状の授与が行われました。また、平成27年1月1日付をもって楽生苑嘱託医師として永井晃先生、中郷吉二郎先生、中郷俊五先生が就任されました。



新人職員紹介

昨年の11月より、「みのりの里」で働かせて頂いています、久保敏子です。3年前突然の病の為、あえなくリタイアしていましたが、健康が回復し、再び楽生苑の介護の現場に復帰する事が出来、とても嬉しく思っております。



久保敏子



介護の仕事に就いてまだ日の浅い僕ですが、やりがいのある仕事をさせてもらっています。一般に大変な職と見られ、事実心が折れそうになる時もありますが、利用者の方が笑ってくれたり、声をかけてくれた際には、少しでもその方の役に立てたのかなと実感します。知れば知る程、やればやる程に奥の深い仕事に感謝。



井上 聖



昨年九月より楽生苑デイサービスに勤務しています。周りの先輩方に支えてもらいながら、毎日いろいろな体験をさせて頂いています。利用者の方々に安心して過ごして頂ける様、日々頑張っていきたいと思っております。



藤原久美子



今が旬です!! 管理栄養士より

☆簡単レシピ サラダ☆

材料(4人分)

- ・ブロッコリー(1株)
- ・ジャガイモ中(2個)
- ・卵(2個)
- ・千切り玉ねぎ(半玉)
- ・千切り人参(5cm)
- ・マヨネーズ(大さじ3)
- ・塩、コショウ

作り方

- ① ブロッコリーを茹でる
- ② ジャガイモも茹でて簡単につぶす。
- ③ たまごは茹で卵にして、4分の1に切る
- ④ たまねぎがあれば塩もみしておく
- ⑤ 人参があればじゃがいもといっしょに茹でる
- ⑥ ①～⑤とマヨネーズを和える



<ブロッコリー>

①ブロッコリーは今(11月から3月)が旬!

②ブロッコリーの栄養は、ビタミン、ミネラルどれも豊富ですが ビタミンCと ビタミンAが特に多く、ビタミンCはレモンの2倍(美肌作りに)、ビタミンAは風邪予防に効果あり。食物繊維も多く、便秘の解消になります。

オリーブオイルといっしょに摂れば老化防止にもなります。

③ブロッコリーの選ぶときにはつぼみが小さく、粒がそろっているもの。きっちり詰まっているもの。

色は鮮やかで、濃い緑色のものを目安にしてください。

④ブロッコリーは、生でもおいしいですが茹で方は小房に分けてきれいに洗い、沸騰した湯に塩ひとつまみ。2～3分ほど硬めに茹でましょう。茹で上がったそのまますぐさま冷ますか、色落ちが気になれば流水で。



楽生苑広報委員会より

楽生苑だよりのリニューアルいかがですか?

今回より、広報委員会を立ち上げ、作成まで四苦八苦しながら、何とか発行することが出来ました。原点に戻り「誰を対象にするのか?」この島の皆様の為に。→地域、読者の皆様からの投稿も大歓迎です。例)俳句、短歌、写真、イベントのお知らせetc.皆様から愛される「楽生苑だより」を目指していきます。今後どうぞ宜しくお願いします。

広報委員一同