

はっぴ〜ライフ新聞

発行元:本社サポート部 担当者:山崎

2015

10



毎日ブログを更新中!

↓アクセスはコチラ↓



【本社】株式会社はっぴ〜ライフ

〒180-0002
東京都武蔵野市吉祥寺東町1-17-18三角ビルB1F
tel:0422-28-5051 HP:http://hl-tokyo.com

【吉祥寺事業所】

はっぴ〜ライフ吉祥寺
(1373301587)

武蔵野市吉祥寺東町1-17-18三角ビル1F
tel:0422-28-5061

【新小金井事業所】

はっぴ〜ライフ新小金井
(1374100947)

小金井市東町4-10-16
tel:042-386-6881



はっぴ〜ライフのホームページをリニューアルしました!! アニメも作成しました。是非、一度ご覧下さいよ
URLはこちら→<http://hl-tokyo.com/>

ちよこ

知ッ得☆ママ知識

今回は気温の変化と体調管理です。季節の変わり目は急に温度の変化や気候も変わりやすかったりと体調を崩しやすいタイミングです。

夏から秋にかけては夏バテや食欲低下、のどの痛みも出やすいです。9月~10月頃はまだ暑く湿気も多い日もありますが、朝・晩は少しずつ気温が下がってきます。日中の外出時には日傘や帽子をかぶり、こまめに水分補給をするよう心がけてください。

冷房などで身体を冷やし過ぎたり、冷たいものばかり食べないように気をつけ、なるべく暖かいものを摂るようにしましょう。



吉祥寺
事業所

🎃 十三夜 (おやつ作り)
三夜とは、十五夜の後に巡ってくる十三夜をさし、旧暦9月13日のお月見のことをいいます。

🎃 ハロウィンイベント



新小金井
事業所

🎃 スポーツ大会 🎃 ハロウィンイベント



先生に訊く 小濱道博

コラム第十一回

今回は最近の業界内の動きを追ってみます。ワタミは介護部門も赤字に転落の一方で、ツクイが増収によってデイの新規拡大を打ち出しました。イオンがリハビリデイサービスに本格的に参入します。「イオンスマイル」というブランドで今後6年間に首都圏、関西、東海の60店舗で新規開業します。ローソンは、今年4月にオープンした埼玉県川口市の介護コンビニ一号店に続き、8月に二号店をさいたま市にオープンします。3年以内に全国で30店舗を目指します。百貨店の高島屋は介護用品コーナーなどに力を入れています。経営力のある大手企業の進出が更に加速しています。行政による規制強化も進み、神戸市ではアミューズメントデイが禁止されます。厚労省は、高齢者住宅を中心とした過剰サービス対策として、ケアプラン点検を強化します。厚労省の主導で

市町村の職員と主任ケアマネジャーと一緒に点検を行う新たな事業が秋にスタートすることがNHKニュースで報道されました。

主に訪問介護や福祉用具貸与の在宅サービスが対象になります。

平成25年度の過剰サービスによる介護報酬の返還額は12億5300万円で、平成12年度の40倍以上のことです。



小濱道博

小濱介護経営事務所 代表
NKK 一般社団法人日本介護経営研究会 専務理事
C-SR 一般社団法人介護経営研究会 専務理事
一般社団法人介護事業協議会 理事
C-MAS 介護事業経営研究会 顧問 ほか

今月のピックアップ

夏と言えばお祭り！ 今年も納涼祭を開催しました！



射的やヨーヨー釣りなど、子供時代を思い出し
皆様楽しまれました！

浴衣姿、法被姿がとてもお似合いです♪
盆踊りも盛り上がりました!!

吉祥寺 事業所

皆様暑い夏も、楽しみながら
過ごしています!!

今年の夏は、35度を超える猛暑日が続きました。日頃の運動で、暑さに負けず元気に活動を楽しんで頂いております！納涼祭やそば打ち、パターゴルフなど暑さも楽しみながら、過ごされています！秋は食欲の秋、芸術の秋と、楽しみが多い季節です！



吉祥寺事業所 tel 0422-28-5061 fax 0422-28-5062

新小金井 事業所

夏も楽しみ元気に過ごしました!!

8月は、納涼祭に向けて、ちょうちん作りを行いました。飾りつけを行うと、お祭りの雰囲気となり、夏らしく賑やかになりました。冷たいおやつづくりも大好評でした!! 手作りおやつは、ご利用者様のリクエストも多く、楽しみながら行います。これからは、秋にちなんだイベント、作品づくりを行っていきます!!

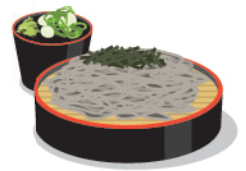


新小金井事業所 tel 042-386-6881 fax 042-386-6882

初めての経験です！

吉祥寺デイにて、そば打ちを行いました！美味しいお蕎麦を目指し粉を混ぜる事から茹で上げるまで一から協力して作りました！
『初めてそばを打ったわ』『今度又作りたいわ』など仰って下さいました！

そば打ち 体験



● そば粉を捏ねたり...



● 練って、練って



● 次は丁寧に伸ばします



● 協力して更においしく！



● 仲間の応援で力も湧きます！