

介護老人保健施設あさひコート

30周年を迎えて…

お陰様で介護老人保健施設 あさひコートは平成5年の開設以来30年を迎えました。宇土では最初の介護老人保健施設でした。また当時では珍しい「個室中心の平屋建て」ということもあり、様々な苦難がありました。他の施設を数カ所見学し、手探りの中で運営が始まったことを昨日のここのように覚えています。「誠実であたたかい保健・医療・福祉サービスを提供し地域の安心と発展に貢献する」という理念のもと30年走り続けてきました。

2000年に介護保険が始まり、老人保健施設の在宅復帰の役割が明確化していく中、あさひコートも在宅復帰施設として歩み続けてきました。

2012年からは「より自宅の環境に近づける」ことを目的としたユニットケアへ取り組み、一部改築し、あさひコート別館を新たに立ち上げ、一つ屋根の下に従来型の老人保健施設とユニット型老人保健施設が存在する県内でも珍しい施設となりました。

2016年の熊本地震では避難所としての役割を果たした事も忘れる事が出来ない思い出です。苦難の中、多くの方から物資などのご支援を頂きました。

今まで沢山の利用者さんとの出会い、ご家族の多くの支援とご協力、あさひコートをどんな時も支えてくれたスタッフ達、全ての人たちに感謝の気持ちで一杯です。

皆様のすぐ近くにあり、地域に開かれた施設として、皆さまのニーズに、また時代の変化にこれからも応えられるよう職員みんなで努力してまいります。

今後ともどうぞよろしくお願い致します



理事長
金森正周

※ユニットケアとは…介護施設への入居後なるべく自宅に近い環境で生活することを目指した介護の形です。

お気軽にご相談ください。

有料老人ホームケアコートうと本町 相談室

入居の調整、入居後のご本人やご家族、取り巻く全ての事業所との仲介役であると意識し、日々業務を行っております。相談しやすい雰囲気作りや、利用者さんの体調把握を行い、安心して生活していただけるよう支援させていただきます。ケアコートがこういった施設か気になられる方、そうでない方も、お気軽にご相談ください。



【相談員 井芹】



楽しみを共にできるデイサービス

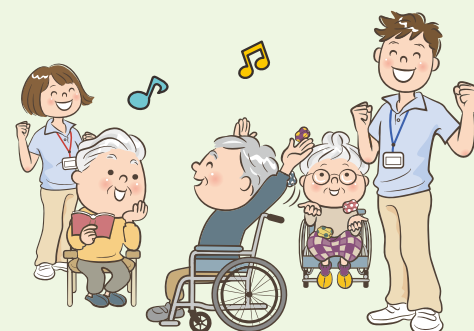
デイサービスうと本町



デイサービスうと本町はケアコートの1階にあり、主にケアコートの入居者さんが利用されています。

見慣れたスタッフと広い庭の散策、ピクニックやドライブ、体操、レクなど施設に入居されても自宅と変わらない生活を送って頂きながら「楽しみ」の応援ができたと思っています。

入浴では、利用者さんの身体機能に応じて幅広い対応が可能になりました。



金森医院の建替え工事が無事に始まりました！

当初4月から予定していた建築工事は、許可申請の兼ね合いで6月にずれ込んでしまいましたが、無事に開始する事が出来ました。

現在は、建物の重さを支える杭を打ち込む工事を行っています。

地震が起きても建物が倒壊する事を防ぐため、地中約24mの深さまで杭を打ち込み、防災にも配慮をした建物となっています。今後は、基礎工事や鉄骨を組む作業に入っていく予定ですので、見た目にも「建物が出来てきた」という印象を持って頂けるかと思います。

近隣にお住いの皆さんには、工事の音や大型車両の出入り等で迷惑おかけしますが、ご理解とご協力をよろしくお願い致します。



杭打ち前に、すき取り作業（土地の表面を削り取る作業）を行っている写真です



お米からホットケーキ



昨年から引き続き値上げのニュースばかり…。

小麦粉や油をはじめ様々な食材が値上がりしています。

そんな中、国産で値上がりしていない食材「お米」から美味しいホットケーキを作ってみませんか。

材料：2人分

1人分
あたり

- エネルギー / 308kcal
- たんぱく質: 7.4g
- 脂質: 11.0g
- 炭水化物: 45.8g

米	100g
牛乳	80cc
キビ砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/4
サラダ油	大さじ1
卵	1個
ベーキングパウダー	小さじ1
好みでバター、メープルシロップ等	

米粉で作る場合

米を米粉100gに置き換えて、牛乳、キビ砂糖、塩、サラダ油、卵をよく混ぜ合わせる。その中に米粉とベーキングパウダーを入れて混ぜ合わせ、同様にフライパンで焼く。

作り方

- ① 米は洗って、3時間以上浸漬しておく。
- ② 浸漬した米をザルに上げ、Aの材料と共にミキサーにかける。途中ミキサーを止め、周りに付いた米粒をゴムベラなどで落としながら、米粒が無くなり、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ③ ②がなめらかになったら、ベーキングパウダーを入れ、軽くミキサーを回して止める。
- ④ テフロン製のフライパンを中火で温める。
- ⑤ フライパンがよく温まったら、油をしかず③の生地をお玉一杯流し込む。表面にブツブツ穴が開いてきつね色になったら、ひっくり返して裏も焼く。
- ⑥ お皿に盛りつけ、好みでバターをのせ、メープルシロップをかける。



