



「プラザイムス」は、患者様、ご家族のみなさまに院内やIMSグループの医療活動、病気に関する情報をお伝えするコミュニケーションペーパーです。

# 新年度のご挨拶

春の暖かさを感じる季節となり、30年度がスタートいたしました。  
平素より当施設の運営に関しまして、皆様方には多大な御協力とご理解を頂き誠にありがとうございます。

今年は6年に一度の介護と医療の同時改定が行われ、施設運営や基準も複雑さを増す一方ですが、ウエストケアセンターでは今までと変わらず、介護老人保健施設としての役割である、在宅復帰支援に注力しながら、地域の皆様をはじめ、利用されるご利用者様・ご家族様にとって、より良いサービスを提供出来るよう努力していく所存でございます。

今年度も日常のケアの他、様々な行事やレクリエーションの企画、地域交流、施設開放、公開講座、ジャズ喫茶、夢プランなどの取組も行いながら、ご利用者様・ご家族様・地域の皆様に喜んで頂けるよう「地域から愛され、選ばれる施設」を目指し、職員一同努力してまいりますので、今後ともウエストケアセンターをどうぞ宜しくお願い申し上げます。

事務長 川村 亮太

下記取組を実施しております。ご要望などありましたら、お気軽にお声かけ下さい。

地域交流「介護予防体操教室」「地域イベントのお手伝い」  
施設開放「施設内にて地域の方の作品展示」  
公開講座「地域の方向けに、医師等の出張講座を実施」  
ジャズ喫茶「非日常的な空間で、好きな飲み物(お酒含)とお茶菓子を提供」  
夢プラン「利用者様の夢を叶える取組 (パーソナルサービス)」備考欄記載

# 出張公開講座 in上川町東部会館

3月1日(木)午後、上川町東部会館にて、  
甘楽施設長による、出張公開講座をおこないま  
した。当日は、たくさんの地域の皆様にお越し  
いただきました。内容は題して『認知症を予防  
するには?』です。公演中、認知症についての



質問が地域の皆様から聞かれ、認知症に対する関心が伺える時間となりました。ウ  
エストケアセンターでは、身体のリハビリだけではなく、認知症に対するリハビリ  
も積極的に取り入れています。リハビリに対する相談や、何かお困りのこと等ござ  
いましたら、お気軽にお問合せ頂ければと思います。支援相談員 小宮山真貴子

## 平成30年介護報酬改定に伴う「覚書」の提出について

平成30年度介護報酬改定に伴い、昨年度からご利用  
いただいていたらっしゃるご利用者様宛へ『覚書』を郵送  
させて頂いております。未提出の場合は、提出頂きいま  
すよう、ご協力お願い申し上げます。



### 4月行事予定

- ・お花見ドライブ予定  
来月号にてご報告し  
ます!!
- ・4月26日  
ジャズ喫茶



【編集後記】 今月より新年度です。進学や就職など、新たな門出となった方も多いのではないのでしょうか?!  
一年たつの早いね。あっという間だというセリフ…この心理の事を『ジャネーの法則』というそうです。あっ  
という間に1年が過ぎましたが、今年度もどうぞ宜しくお願い致します。ウエストケアセンター広報委員会一同

発行元 介護老人保健施設ウエストケアセンター

発行年月日 平成三十年四月九日

〒192-0151 東京都八王子市上川町 2135

Tel:042(654)5511

Fax:042(654)7716

<http://www.ims.gr.jp/west-hp/>

# 栄養科にとっておきレシピ



## 桜餅のお話

塩漬けした桜の葉で餅を包むという当時として新鮮な工夫は、江戸時代、向島にある長命寺（徳川家光の命名）の門番をしていた新六という人が発案しました。春になると桜の葉の掃除に苦労していた新六さんは、葉をなんとか利用できないものかと考えました。そこで塩漬けした桜の葉で餅を巻いて売り出したところ、大変に評判になったといえます。

桜餅の生地は 2 種類あることをご存知ですか？ 関東では、小麦粉を水で溶いて平鍋で薄く焼いた生地に餡を包みます。関西では、「道明寺粉」でつくります。道明寺粉は、千年以上も前に、大阪の道明寺が発案した「道明寺糰（ほしい）」という、餅米を蒸して干してから粗く挽いたもので、兵糧（保存食・携帯食）として用いられたものです。現在では、関東関西を問わず「焼皮の桜餅」「道明寺粉の桜餅」両方が販売されています。

## 桜餅の作り方

### 材料（10 個分）

道明寺粉：100g  
こしあん：200g  
水：300cc  
砂糖：40g  
桜葉：10 枚  
食紅：少々



### 作り方

- ① 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて溶かす。砂糖が溶けたら食紅を入れる。道明寺粉を入れ、ヘラで時々混ぜながら弱火で 7~8 分炊く。
- ② 水分がなくなり、もちりしてきたら火を止める。
- ③ ラップをぴったりかけて 1 時間ほど蒸らす。
- ④ あんこを 10 等分にし、俵形に丸めておく。
- ⑤ ボウルに水をはり、1 枚ずつ桜葉を広げて水にさらし塩抜きする。水を 2~3 回替える。塩気が抜け過ぎないように注意する。
- ⑥ 桜葉の水気を切る。ざるに葉の先(とがっている方)が下になるように 1 枚ずつ貼り付けていく。しばらく置いておけば水気が切れる。
- ⑦ 道明寺を 10 等分にする。手に水をつけながら、平たく伸ばした道明寺であんこを包む。形を整えたら、水気を切った桜葉で巻く。
- ⑧ 出来上がり。

# ウエストケアセンター 春祭り

施設内から見える梅の花は満開となり、春の訪れを知らせてくれています。3月18日、ウエストケアセンターでは今年度最後の行事「春祭り」が開催されました。



みたらし団子、焼きとり、フルーツサンド等、お花見にぴったりの軽食がたくさん出ました！皆さん、外の梅の花は気にも留めず、食べることに夢中な様子でした。

昼食後のフロアの利用者さんは当初は、「ご飯を食べたばかりだからもう食べられないよ〜」とおっしゃっていましたが…別腹は本当に存在するようです。昼食後と思えないくらいの勢いで甘いものをペロリと平らげていました。



また、普段、提供する機会がほとんどないノンアルコールのビールは大盛況でした(特に、男性陣かな?)。

アルコールは入ってなくても雰囲気酔えるのでしょうか。ノンアルコールビールのはずなのに、何人もの利用者さんが「酔っ払って気分が良くなっちゃった」とおっしゃっていました。心なしか顔も赤くなっている気がしました(汗)。



短い時間ではありましたが、お祭り気分を感じて頂けたのではないかと思います。

さあ、いよいよ春本番！暖かくなっていることですし、みなさん、活動的にいきましょうね!!

\*写真の掲載については、皆様快くお引き受け頂きありがとうございました。



作業療法士 上島 亜也