



わかば会通信

社会福祉法人わかば会 特別養護老人ホーム サービス付き高齢者向け住宅

～繋がる手と手～



61号

発行
社会福祉法人わかば会

編集 2022年9月1日発行
広報・レク委員会

ドライブ

土田牧場へドライブ 
アイスを食べ、帰りは海を見てきました！

海！賑わっていました！

おいしいアイスを
会話も弾みます♪



花火

8月はあいにくの雨が続きましたが、晴れた日の
昼間には花火ができました！

夏ですね～！

昼間でも意外と
きれいに見えました♪



クレープ

クレープに入れるものはご自分で選んで
いただきオリジナルのクレープが完成です！

おいしそう！

色とりどりで
キレイ！



寒天づくり

サラダ寒天とたまご寒天作り！
サラダ寒天は固まらず失敗となりましたが、
たまご寒天は美味しくできました😊

具材を混ぜて…

冷蔵庫で
冷やし
固めて完成！





わかば会通信

社会福祉法人わかば会 特別養護老人ホーム サービス付き高齢者向け住宅

～繋がる手と手～



61号

発行
社会福祉法人わかば会

編集 2022年9月1日発行
広報・レク委員会

WNSTの活動

池田グループ内の暮らし部門(介護事業部門)では、お客様の生活を栄養の視点からサポートすることを目的に「WNST」を立ち上げ活動しています。

わかば Wakaba 栄養 Nutrition サポート Support チーム Team

「KTバランスチャート」

項目	点数
①食べる意欲	3.5
②全身状態	4
③呼吸状態	4
④口腔状態	4
⑤認知機能(食事中)	4
⑥咀嚼・送り込み	5
⑦嚥下	4
⑧姿勢・耐久性	4
⑨食事動作	4
⑩活動	2
⑪摂食状況レベル	4
⑫食物形態	5
⑬栄養	4

食べる意欲



今月のテーマは「①食べる意欲」についてです。食欲は食べ物に対する過去の経験や感情によって左右されます。料理の色や盛り付けなどの視覚、おいしい料理を作っていることを連想させるような包丁や食器の音などの聴覚、といった五感は食物認知に大きく係わります。

事例紹介

普段の厨房で作ってお出した食事は食べる量が少なく、数口食べると「お腹いっぱい」と話され

食事を終えるお客様がいらっしゃいました。食器や盛り付けに工夫を凝らしましたが効果が薄く、どんどん食べる量が少なくなっていました。

そのようなお客様でしたが、あるとき施設でお客様と一緒に昼食を作ったときには、「おいしいなあ」と話され、おかわりをするほどに食事が進むことができました。一緒に作ったことで五感に刺激が



3月 お好み焼き作り

お客様の目の前で焼きました。おいしそうなおいと音が漂っていました。



5月 笹巻き作り

普段は笑わないことが多いお客様も「懐かしいな～！」と笑顔で喜ばれました！

起こり、楽しさを感じたり、昔ご自分でご飯を作っていた頃を思い出したりされたのだと思われます。

昔よく作ったり食べたりしたものであれば食べる意欲が上がると思われます。献立を立てるときにそういった要素を取り入れ、少しでも食べるきっかけができるように検討しています。

8月の行事食



8月13日の昼食はお盆献立の食事をお出ししました。

お盆の時期になるとキュウリとナスに足が生えた「精霊馬」というものを見たことがありませんか？

これはご先祖様があの世とこの世を行き来する乗り物だと言われています。

行きは馬に見立てたキュウリで「早く来てね」と、帰りは牛に見立てたナスで「ゆっくり帰ってね」という意味が込められているのです。





わかば会通信

社会福祉法人わかば会 特別養護老人ホームわかばイースト

第6号

発行
社会福祉法人わかば会

編集 令和4年9月1日
広報・レク委員会



ケアビレッジイースト

WNSTの活動



池田グループ内の暮らし部門(介護事業部門)

では、お客様の生活を栄養の視点から

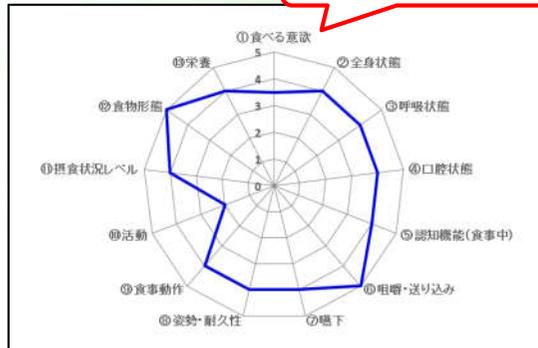
サポートすることを目的に「WNST」を立ち上げ活動しています。

わかば 栄養 サポート チーム
Wakaba Nutrition Support Team

「KTバランスチャート」

項目	点数
① 食べる意欲	3.5
② 全身状態	4
③ 呼吸状態	4
④ 口腔状態	4
⑤ 認知機能(食事中)	4
⑥ 咀嚼・送り込み	5
⑦ 嚥下	4
⑧ 姿勢・耐久性	4
⑨ 食事動作	4
⑩ 活動	2
⑪ 摂食状況レベル	4
⑫ 食物形態	5
⑬ 栄養	4

食べる意欲



今月のテーマは「①食べる意欲」についてです。食欲は食べ物に対する過去の経験や感情によって左右されます。料理の色や盛り付けなどの視覚、おいしい料理を作っていることを連想させるような包丁や食器の音などの聴覚、といった五感は食物認知に大きく係わります。

事例紹介

普段の食事は食べる量が少なく、数口食べると「お腹いっぱい」と話され食事を終えるお客様がいらっしゃいました。食器や盛り付けに工夫を凝らしましたが効が薄く、どんどん食べる量が少なくなっていました。あるとき施設でお客様と一緒に昼食を作ったときには、「おいしいなあ」と話され、おかわりをするほどに食事が進むことができました。一緒に作ったことで五感に刺激が起り、楽しさを感じたり、昔ご自分でご飯を作っていた頃を思い出したりされたのだと思います。昔よく作ったり食べたりしたものであれば食べる意欲が上がると思われます。献立を立てるときにそういった要素を取り入れ、少しでも食べるきっかけができるように検討しています。



4月 桜餅風どら焼き作り
生地作りからあんこを包むまで皆さんと一緒に作りました。桜の香りや甘い香りに包まれ出来栄も大満足。自分で作った甘いものはいつもよりたくさん食べてしまいますね！

5月 餃子パーティー

作った餃子を目の前で焼きました。餃子の焼けるいい香りとジュージュと焼ける音で餃子にのびる手が止まりません！焼きたての手作り餃子最高でした！



8月 おやつ

おやつレクリエーションなどを感染対策上控えておりますが、その中でも食べることを楽しんでいただけるよう「青空ゼリー」「あんみつ風ようかん」をおよつの時間にお出ししました。



青空ゼリー



あんみつ風ようかん



8月13日の昼食はお盆献立の食事をお出ししました。

お盆の時期になるとキュウリとナスに足が生えた「精霊馬」というものを見たことはありませんか？

これはご先祖様があの世とこの世を行き来する乗り物だと言われております。行きは馬に見立てたキュウリで「早く来てね」と帰りは牛に見立てたナスで「ゆっくり帰ってね」という意味が込められているのです。

精霊馬って？