

訪問給食のサービスをご存じでしょうか？

愛と結の街の厨房では、施設入所、デイケア、デイサービスなどのご利用者へのお食事の他に、地域の方へのお弁当も作っています。

鹿児島市の委託を受けて、心をつなぐ訪問給食（65歳以上の方へ）、ゆうあい訪問給食（重度身体障害者の方へ）、ふれあい会食（高齢者クラブ等の団体様へ）の3つの事業をしております。一日に作るお弁当は、昼食、夕食合わせて80～120食を真心を込めて作っています♪

谷山・小原・桜ヶ丘コースなど配達エリア別に3～4台の車で出発し、声掛けをしながらお一人お一人に手渡しでお届けしています。

訪問給食は安否確認を必要とするお一人暮らしの方を対象としており、体調不良などで普段と様子が違う際は、緊急連絡先のご家族やケアマネージャーとの連携が重要な役割です。



“地域の方が安心して在宅生活を送れる” そんなお手伝いができるよう、これからも美味しいお弁当をお届けしていきます。

※ご利用にあたっては鹿児島市規定の条件があります。鹿児島市谷山福祉課、地域包括支援センター、担当のケアマネージャーへお問合せください♪

管理栄養士 宮路 ゆかり



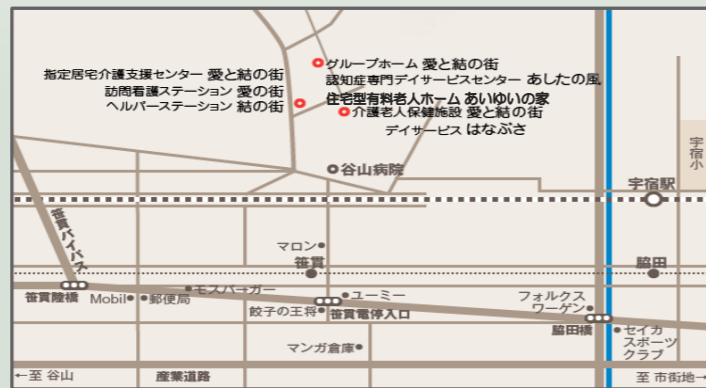
「介護老人保健施設 愛と結の街」

〒891-0111 鹿児島市小原町8-3

電話：099-260-6060

FAX：099-284-5689

お身体や介護の事などでお困り事がありましたらいつでもご相談ください♪



広報誌「愛と結の街新聞」に関するアンケート調査のお願い



スマートフォンなどでQRコード・URLを読み取りご回答ください

<https://forms.gle/T3tbgKgh5CVf1Sn58>
ご協力をよろしくお願いいたします

愛と結の街 公式ホームページ

<http://www.jiaikai.or.jp/aitoyui/index.html>

愛と結の街 検索



愛と結の街 Instagram

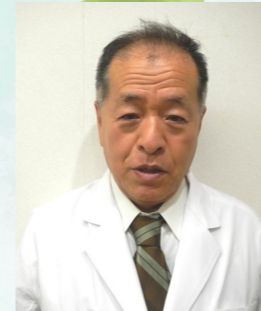


こちらのQRコードをスマホのカメラで読み取りをされたら、施設での取り組みなど見る事ができます。興味のある方は、是非ご覧になってください♪



* 編集 *
公益財団法人慈愛会 愛と結の街
愛結新聞委員会
* 発行日 *
令和8年5月10日(日)

施設長よりご挨拶



2026年度に入りましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？
昨年に引き続き、物価高騰や不安定な世界情勢、円安の進行など公定価格で運営する介護施設においてはより厳しい状況が続いております。労働人口も減り人材確保が難しい中、当施設におきましては、限られた職員の負担を軽減し、ご利用者皆様への介護サービスの質を保つためにICT機器やロボットの活用を今年度上半期に整備予定です。

愛と結の街グループとしては、職員一同7つの事業所が、運営理念にもあります「win-win-win」(利用者-家族-職員)と共に「心豊かな生活を目指し共に育むふれあいの街」の実現を目指し、地域のお住まいの皆様や近隣の各事業所から信頼を得られる施設を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

施設長 海江田 一也

入職式

4月から新たに2名のスタッフが愛と結の街に入職されました。1日目は入職式、2日目はオリエンテーションを行い、愛と結の街の理念や基本方針を学んだり各部署の役割について説明を受けたりしました。緊張もあるかと思いますが愛と結の街のスタッフとして一緒に頑張ってください。

3階療養棟 福島 昭平



職員紹介

愛と結の街グループに新しく仲間が増えました！



2階療養棟

介護福祉士

笹平 祐一郎

4月より2階療養棟で勤務しています。ご利用者様やスタッフにご指導いただきながら日々頑張っています。ご利用者様ひとりひとりに笑顔と元気を与えられるように丁寧なケアを心がけて頑張ります。よろしくお願ひ致します。



デイケア

介護福祉士

堀江智貴

鹿児島医療技術専門学校卒業後、4月から入職しました。趣味は硬式テニスで、休日には練習や試合に足を運んでいます。ご利用者様が安全で安心して過ごせるように一つ一つ丁寧に仕事を出来るように頑張っていきたいと思ひます。よろしくお願ひ致します。



3階療養棟

言語聴覚士

生田鈴奈

今村総合病院から4月1日付で異動してまいりました。これまで回復期2年、急性期で3年のリハビリに関わってきました。生活期は初めてですが、その人らしく過ごせるような関わりができるように、少しづつ学んでいきたいです。よろしくお願ひします。



グループホーム

介護福祉士

濱尾歩美

令和8年1月からグループホームで勤務しています。利用者の方々が安全に安心して生活をできるように、日々頑張っています。まだ慣れないこともあると思ひますが、よろしくお願ひ致します。

愛結クイズ♪

昨年、あしたの風カフェ、あいゆいカフェとして開催していた「認知症カフェ」の名称が変わりました。次のうちどれでしょう??

- ①グリーンカフェ
- ②オレンジカフェ
- ③ホワイトカフェ



ヒント：認知症支援のシンボルカラーになっている色は何色でしょう？



厨房ですよ～

～たんぱく質もしっかり摂れる♪～

鶏肉ときのこのマカロニグラタン

☆今回は、ホワイトソースは作らず、牛乳を煮込んで簡単に作れます☆

《 材 料 (2～3人分) 》

- 長ネギ 2本
- 好みのきのこ あわせて200g
- 鶏肉 30～40g
- マカロニ 60g
- 小麦粉 大さじ2杯と半分
- 牛乳 カップ2と半分
- コンソメ 1個
- ピザ用チーズ 40～60g
- 塩 適量
- バター 24g
- こしょう 少々



《作 り 方》

- ① ねぎは斜め1cm幅に切る。きのこは石づきや根元を切り落とし、食べやすい大きさにほぐす。鶏肉は小さめに切る（小間肉を使うと切らずに便利）
- ② 鍋にお湯を沸かして塩適量を加え、マカロニを袋の表示よりも少し長めにゆでて湯を切る。
- ③ フライパンにバターを中火で溶かし、ねぎと鶏肉を炒める。ねぎがしんなりしたら、きのこを加えさらに炒め、小麦粉大さじ2杯と半분을ふって混ぜる。
- ④ 粉っぽさがなくなったら、冷たい牛乳を一気に回し入れてよく混ぜる。フツフツとしたら、コンソメを砕いて加え、塩小さじ1/3、こしょう少々で味を調える。
- ⑤ ②のマカロニを加え、焦げないように時々混ぜながら10分ほどとろみがつくまで煮る。耐熱皿に入れ、チーズを散らし、オーブントースターで10～15分焼き色がつくまで焼いたら完成です♪

クイズ回答♪

愛結クイズの答えは ②オレンジカフェ でした！

現在、認知症カフェは「オレンジカフェ」に名称を変更しています。

スターバックスコーヒー様のご協力もあり、オプシアミスミ内スターバックスコーヒー店内で定期開催しています。どなたでも気軽に参加していただけますので、ご興味のある方はぜひ一度お問い合わせください♪