

【報リハギャラリー】写真で繋がる訪問リハビリ



『新春』



『良い年になりますように』



『リハビリで初めての塗り絵』



片手が不自由でも
大好きな料理
『鯛のづけ』



通所リハと連携・協力!
『歩行訓練』



『入浴訓練』

訪リハでは皆様のご意見を募集しています！
作品・企画・質問等ございましたら、訪問リハスタッフまでお声掛けください！



西部総合病院



聖光会グループ

医療法人聖仁会



西部在宅ケア
センター

〒338-0824 埼玉県さいたま市桜区上大久保884
電話 048-854-1111 FAX 048-855-3285

〒338-0824 埼玉県さいたま市桜区上大久保830-1
電話 048-854-1188 FAX 048-840-3688

【報リハとは?】

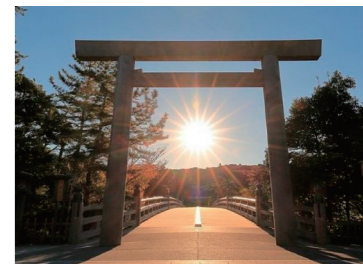
日々の生活で利用者さんやそのご家族が取り組んで『できた!!』事、興味がある事、悩んでいる事、リハビリに求めている事などを何でも共有し、在宅生活をより『明るく』『楽しく』送れるよう広報誌として発信しています。

報リハ

vol.10

発行 2022.01

謹賀新年



2022年新年ご挨拶

医療法人聖仁会 西部総合病院
理事長 西村 直久



明けましておめでとうございます。皆様におかれましてはお健やかに初春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

未だコロナ禍は続いておりますが、西部総合病院では引き続き感染対策を強化し、地域包括ケアシステムの中核的役割を果たせるよう努めてまいります。

当院は、急性期から回復期、慢性期機能を担う二次救急指定医療機関であります。中でもリハビリテーション部は病院の中心を成す部門であり、長い間地域に根差した活動をしてきました。

現在、リハビリテーション部は総勢 68 名、内理学療法士 43 名、作業療法士 19 名、言語聴覚士 6 名の資格者を有しており、地域で有数の規模を誇っています。提供するサービスにおいても、回復期リハビリテーション病棟、理学療法室での訓練だけでなく、退院後も訪問リハビリテーションを実施しており、入院から在宅までシームレスな生涯機能訓練に力をいれています。

ご利用いただいております訪問リハビリテーションは、2012年から事業を開始し早10年が経ちました。日常活動の主体は住み慣れたご自宅であり、日常生活復帰のためのリハビリテーションはご自宅を中心に実施するのが効果的です。また、これはスタッフの教育や資質向上にも資するものです。

これからも身近により寄り添い、より現実かつ実践的なリハビリテーションを目指してまいります。本年も西部総合病院リハビリテーション部、訪問リハビリテーションをよろしくお願いいたします。

2022年元旦

～ 2022年 寅年はこんな年～

「寅」は強く大きく成長するといった事を表わします。
「寅年」春の陽気をはらみ芽吹きが始まる頃。
世の中のさまざまな分野で新しいスタートが始まるとされています。
9年ごとの五黄と12年ごとの寅年が重なるのが36年に一度。
今年の五黄の寅は最強の運勢を持つと言われています。
皆さんにとって素敵な1年となりますように。



【できた!! 報告会】

No.22

バースデータルト ～元パティシエの片麻痺クッキング～

DAISUKE(息子)仕様に作ったバースデーケーキ

『片手が不自由でも趣味のケーキ作り!ぜひ皆さんも挑戦してみてください』

【カスタードクリーム】

- ・卵黄 2ケ
- ・牛乳 200ml
- ・砂糖 35g
- ・薄力粉 15g
- ・バニラエッセンス 少々

【ダイヤモンド・クレーム(タルトの中身)】

- ・無塩バター 100g
- ・砂糖 100g
- ・アーモンドプードル 100g
- ・全卵 1ケ

【パートシュクレ(タルト生地)】

- ・無塩バター 80g
- ・砂糖 50g
- ・溶き卵 1/2ケ
- ・薄力粉 145g
- ・バニラエッセンス 少々

【カスタードクリームの作り方】

卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜたら、薄力粉を入れてさらに軽くかき混ぜる。60℃に温めておいた牛乳を少しずつ加え鍋に移して中火でたきあげる。①
完全に火を通してへらに三角ができるようになったらラップをかぶせて粗熱をとる。

【ダイヤモンド・クレームの作り方】

材料を全て混ぜ合わせる。

【パートシュクレの作り方】

バターは室温に戻し、残りの材料を全て混ぜる。ここでは、プードルを20g加えてみました。カードで全体を切りながら混ぜそぼろ状にします。ラップにまとめて一晩冷蔵庫で冷やします。②

1.5mm位に伸ばして、タルト型に成型する。
※タルト型はその他100均で入手可能で、今回は15cm直径のものを使用。
タルト型全体に敷き詰めフォークで穴をあける。
ダイヤモンド・クレームを5分目までいれて平らにし、30分位冷蔵庫で休ませ、170度で20分位焼く。③

焼きあがったタルトにカスタードやホイッパーで柔らかくしたクリームを絞る。
その上にお好きなフルーツ等飾って下さい。



【できた!! 報告会】

No.23

上を向いて歩こう プロジェクト part 2

2020年7月の「報リハ」にて新型コロナウイルスの蔓延に伴い、少しでも楽しい在宅生活が送れるように、「上を向いて歩こう」を歌い動画を作成しました。

今回はpart2として皆様の得意な楽器を活かし演奏をしてみました。私たち訪問リハビリスタッフも楽器の練習をし、参加しました。さらに、利用者さんのスクラッチアートとダイヤモンドアートも加わり、それぞれの音楽、それぞれの作品を通じて、心を一つにできたのではないかと思います。



【利用者さんからの声(感想)】

- このような機会に参加できて良かったです。
- 皆様の御協力のお陰で楽しく演奏し有難く良い一年になりました。
- お世話様になり有難うございました。

【コラム: KENTOの畑】



訪問リハビリの澤田です。趣味で始めた農業は開始して約1年が経とうとしております。月日が経つのは早いですね。今はカブやブロッコリー、白菜などを作っており、収穫も楽しく行っています。ほうれん草の種も11月ごろに植えることができ、春ごろの収穫が今から楽しみです。最近カブの葉っぱを胡麻和えにして食べるのが好きです。皆様のオススメがありましたらぜひ教えてください!

