

熱気あふれるひととき！ 笑顔咲く「ねぶた祭り」



8月のビッグイベントは、皆様お楽しみの「ねぶた祭り」！
この日のために、何週間も前から皆様でコツコツとねぶた飾りの制作に励んできました。指先を器用に使い、丁寧に紙を貼って完成した作品は、まさに一級品です。当日は、完成したねぶたを囲んでお囃子を流し、大盛り上がり。「昔、本物を見に行ったよ」と懐かしむ声も聞かれ、活気と笑顔に満ちた素晴らしいお祭りとなりました。ご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

『ラッセラー！』の掛け声とともに



ねぶた作りとお祭りの素晴らしい効果

指先のリハビリ: ちぎり絵や花飾り、立体的な骨組みへの紙貼りなど、細かな作業が認知症予防や手指の機能維持に繋がります。

達成感と一体感: みんなでひとつの目標に向かって、時間をかけて完成させることは、脳にとっても最高のリハビリです。完成したときの『できた！』という感動は、脳をすごくいきいきと若返らせてくれます。

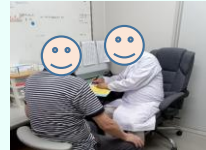
回想法の役割: 『昔、本物を見に行ったよ』『若い頃は踊ったなあ』とお話しが聞かれました。素晴らしい思い出を思い出し、頭と心の栄養に効果があります。



製作に取り組まれている様子



通所リハビリだからできる 「医師」のかかわり



「通所リハビリ（デイケア）」では、医師が利用開始時に診察を行い、リハビリ計画や体調の変化を確認しながら、必要に応じた指示を出していただきます。
そのため、病気の後遺症や慢性疾患がある方でも、体調の変化を見逃さず、安心してリハビリを続けられる体制が整っています。また、医師・看護師・リハ職が連携し、その方の状態に合わせてリハビリ内容を安全に調整できることも、通所リハビリならではの強みです。

よくある質問？

Q.通所リハビリ（デイケア）通所介護（デイサービス）の違い

A.通所リハビリ（デイケア）と通所介護（デイサービス）は、どちらも自宅での暮らしを支える大切なサービスですが、目的と内容には違いがあります。

通所リハビリは「医療とリハビリ」を特徴とし、医師の医学的管理のもとで、リハビリ職員が体調の変化を確認しながら安全に専門的なリハビリを続けられるのが強みです。病気の後遺症や慢性疾患がある方でも、安心して身体機能や生活機能の改善・維持に取り組めます。

通所介護は「生活支援と介護予防のサービス」です。入浴や食事、レクリエーションなど、日常生活を支える内容が中心で、医師やリハビリスタッフの配置義務はありません。楽しく過ごすことや生活のサポートを重視したサービスです。

「今の生活で何を優先したいか」によって選ぶことが、より安心して在宅生活を続けることに繋がります。

Q.昼食のお浸しが丁度良いやわらかさ、レシピを教えて欲しい

A.加熱方法は蒸しています。茹でるよりも形が崩れにくく、水に溶けやすいビタミンが減りにくいメリットがあります。
調味はめんつゆとかつお粉を使用。だしのうま味をプラスして、ワサビや辛子でメリハリをつけるようにしています。

葵の園 ・柳生

通所 リハビリテーション 通信



第158号

2026年9月発行

日	月	火	水	木	金	土
30 9月	31	1 (講話) 災害に備えよう 防災対策	2 作業療法士による 「新聞紙で広げる 健康づくり」	3 クラブ活動	4 クラブ活動	5 (講話) 軽度認知障害 MCIとは
6 お休み	7 クラブ活動	8 (講話・体操) 手指体操で 脳の活性化	9 歌で脳トレ	10 クラブ活動	11 クラブ活動	12 (講話・体操) 運動の大切さ と8つの効果
13 お休み	14 理美容 健寿を祝う会	15 理美容 クラブ活動	16 理美容 健寿を祝う会	17 理美容 健寿を祝う会	18 理美容 健寿を祝う会	19 理美容 クラブ活動
20 お休み	21 敬老の日 クラブ活動	22 国民の休日 (講話) 軽度認知障害 MCIとは	23 秋分の日 クラブ活動	24 理学療法士による 「秋の安全体操」 お出かけ日和に 備えよう！	25 管理栄養士による 「健康寿命を伸ばす 適正体重」	26 クラブ活動
27 お休み	28 (講話・体操) 手指体操で 脳の活性化	29 クラブ活動	30 クラブ活動	1 脳トレ・リズム体操は毎日実施します（11：05～11：20頃）	2	3

印の付いている日は13：10～音楽鑑賞、13：25～13：55 は音楽療法があります

印の付いている日は13：10～13：55 音楽鑑賞のみ

～竜田揚げの由来～

秋の紅葉、素敵ですね。
紅葉で有名な川・奈良県の竜田川から竜田揚げは名付けられました。
竜田揚げが油の中で赤く色づいていく様が竜田川に映る美しく色づいていく紅葉のようであることから「竜田揚げ」と名付けられました。

【竜田揚げ】鰹300g
醤油、酒各36g みりん6g 辛子3g
おろしニンニク2g 片栗粉適量
①鰹を適当な大きさに切る
②①を調味料に20分つけこむ
③②の余分な液を拭く
④③に片栗粉を付け5分おく
⑤揚げて完成

リハビリテーション 体験利用随時受付中

理学療法・作業療法・言語聴覚療法・音楽療法

空き
情報

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
◎	◎	◎	◎	◎	◎
◎:十分空きあり ○:若干空きあり △:要相談					

短時間利用コースもございます。

ご希望の方は 022-381-8668 までご連絡ください。



← ホームページはこちらからご覧ください

担当 針生・菊地・大友

発行元 ・ 介護老人保健施設 葵の園・柳生
仙台市太白区柳生字台57-1