

長 寿

第119号



あたたかな春とともに
笑顔あふれる時間 
介護老人保健施設 グリーンヒル与板

社会福祉法人  長岡三古老人福祉会		
介護老人福祉施設 みしま園 (長岡市宮沢) TEL.0258(42)3131	高齢者総合施設 介護老人福祉施設 中之島 (長岡市中之島) TEL.0258(61)2828	コンパクトシティ 桜ガーデンプレイス福住 (長岡市福住) TEL.0258(31)3281
介護老人福祉施設 榎山けやき苑 (長岡市横山町) TEL.0258(29)2500	地域密着型複合施設 新組 (長岡市新組町) TEL.0258(22)6280	企業内保育所 こどもさくら苑 (長岡市福住) TEL.0258(31)0020
認可保育園 こどもけやき苑 (長岡市横山町) TEL.0258(29)2510	介護老人保健施設 グリーンヒル与板 (長岡市与板町横原) TEL.0258(72)2500	高齢者総合福祉相談センター 川崎 (長岡市川崎町) TEL.0258(31)8551
介護老人福祉施設 桐原の郷 (長岡市寺泊下桐) TEL.0256(97)5000	介護老人保健施設 てらどまり (長岡市寺泊下桐) TEL.0256(97)3200	高齢者総合福祉相談センター 幸町 (長岡市幸町) TEL.0258(31)1155
障害福祉サービス事業所 和島トゥール・モンド100年の時をこえて (長岡市和島中沢) TEL.0258(74)3002	ケアハウス けやきの杜 (長岡市上野町) TEL.0258(22)4400	高齢者総合福祉相談センター 福住
地域密着型複合施設 わしま (長岡市小島谷) TEL.0258(89)8560	ケアハウス 福戸 (長岡市大荒戸町) TEL.0258(25)8124	研究・研修センター 長岡 (長岡市福住) TEL.0258(31)2611
長岡市デイサービスセンター わしま (長岡市小島谷) TEL.0258(74)3762	高齢者複合施設 サクラレ福住 (長岡市福住) TEL.0258(35)5590	長岡介護福祉専門学校 あゆみ (長岡市福住) TEL.0258(31)2622
高齢者総合施設 介護老人福祉施設 縄文の杜 関原 (長岡市関原町) TEL.0258(21)5055	法人本部事務局 【新潟県認知症介護研修事業受託法人】 (長岡市福住) TEL.0258(31)2620	

社会福祉法人 長岡三古老人福祉会

栄養士部会のご紹介

私たち栄養士部会は、法人栄養士のチームワークを活かして「毎日の食事が楽しみ」と思っていただけのような活動を行っています。



季節を「食」で感じる

1月 お正月



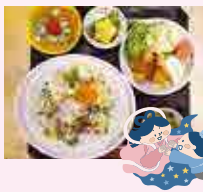
3月 春のお彼岸



5月 端午の節句



7月 七夕



9月 敬老の日



11月 七五三



2月 節分献立



4月 お花見御膳



6月 水無月御膳



8月 夏祭り



10月 秋いつぱい御膳



12月 クリスマス



災害への備え 備蓄食品

災害時でも食事を提供できるよう、全施設で3日分の備蓄食品、保存水を管理しています。咀嚼嚥下が困難な方への食事常備し、ご利用者の命と健康を「食」で支え続ける体制を整えています。



保存水



缶詰・お粥類



活動紹介

栄養士部会では6つの専門チームが連携して活動しています。
「ご利用者の笑顔のために」専門職の知恵と情報を共有し部会一丸となって日々研鑽を積んでいます。

食事形態検討

ご利用者一人ひとりの咀嚼・嚥下機能に合わせた食事を提供しています。「学会分類2021(段階別の嚥下食基準)」に基づき、試食と検討を重ね法人内の全施設で共通の食事形態を実現。調理の標準化と効率化を進め、安全で美味しい食事づくりを追求しています。



製品価格検討・情報共有

とろみ剤等の価格高騰に伴い、法人全体で利用実態の把握と、工夫事例の共有を強化しています。情報共有シートによる、新商品や加算算定状況の比較に加え、感染症シートを用いた、食事提供における対応方法の共有にも取り組んでいます。



導入したとろみサーバー

法人統一特別献立

年度ごとにテーマを決めた「法人統一特別献立」を全施設で実施しています。12年前から14回開催しており、ご利用者からも大変好評をいただいています。令和7年度は昭和100年にちなみ、未曾有の激動と変革の中で日本人に愛され続けたカレーライスをテーマに、昭和の懐かしさと令和の新しさを融合させた「昭和100年カレー」をお品書きと共に楽しんでいただきました。物価高騰の中でも知恵を絞り、特別感ある質の高い献立作りを続けていきます。



2026. 1. 22(昭和100年カレー)実施



2025.2.4(立春)実施



加算関連

質の高いサービス提供と、経営の安定を目指し、令和7年度は「経口維持加算」の算定に注力しました。算定要件を精査し、効率的な実施体制を構築。あわせて計画書を「見やすく、運用しやすい書式」へ展開しました。

今後も多職種で連携しご利用者の「口から食べる喜び」を支える土台作りを推進します。



システム

新潟県栄養士会が運営している、「にいがた食形態一覧」への登録により、切れ目のない栄養管理を実践。さらに経口維持計画書をシステム化することで、業務負担を軽減し、多職種が迅速に連携できる現場環境を整えました。



食器購入

法人のスケールメリットを活かしてコストを抑えた調達を実施。選定から納品までを一貫管理し、効率化を図っています。さらに、サンプル検証や情報共有、食器の施設間循環を通じて、無駄のない資源活用にも取り組んでいます。



令和8年度 新規採用職員入職式・職員研修

4月1日(水)～6日(月)に「令和8年度新規採用職員入職式・職員研修」が福住にある研究・研修センター長岡にて行われました。

初日は田中理事長、各施設長からの挨拶に続き、加藤総務局長から法人の歴史と理念について講義がありました。

2日目以降は高齢者複合施設サクラレ福住に会場を変え、法人職員としての心構え、マナーの理解等の講義を行いました。

新人の皆さんが1年をかけて研修を積み、地域に貢献できるような人材として成長していけるようにバックアップしていきます。



和島トゥール・モンド 100年の時をこえて 指定障害福祉サービス事業所 就労継続支援A型



Bague (バグ)

TEL: 0258-74-3004 FAX: 0258-74-3770
http://www.tout-le-monde.com
mail: washima100@nagaokasanko.com



香りを奏でるパン工房「アルモニエ」

Harmonie
Bakery & Confectionery

TEL: 0258-84-7429 FAX: 0258-74-3770

14th Anniversary event

～ TRAVEL NOTE ～

「旅のしおり」

新潟県内食材発掘の旅～

- ☑ 日程 令和8年7月18(土)・19(日)・20(月)
- ☑ 3日間限定コース“NIIGATA TRAVEL course”
新潟県を旅した気分を堪能できる特別コース

◎ Lunch お一人様 ¥6,000 (税込)
※通常ランチコースのご提供もごさいます。

◎ Dinner お一人様 ¥9,000 (税込)
※イベント期間中は当コースのみのご提供となります。

<ランチ、ディナー共にご予約限定でのご提供となります。>
皆様からのご予約お待ちしております。

★新商品★

焼きそばパン
250円(税込)

チーズ入り
めんたいサンド
400円(税込)

ほろ苦

コーヒークリームパン
240円(税込)

みんなのやさしいマルシェ 7/7(火) 出店します!

会場:アオーレ長岡 ナカドマ 時間:11時から
皆さまのお越しをお待ちしております。

新メニューやイベント情報を随時発信しています。
ぜひInstagramのフォローをお願いします♪



担当 管理者 菊地 恵美子