

IGLグループは約60の事業所を展開しています。毎号、各施設からのお便りをお届けします！

施設だより

vol.6

社会福祉法人IGL学園福祉会

老人保健施設 ベルローゼ

開設30年、当法人唯一の老人保健施設であり、在宅復帰・在宅療養支援機能が最も高い「在宅復帰超強化型老健」として運営をしています。専門職による個別リハビリと、生活リハビリにより多職種で在宅復帰を支えます。



住所	〒731-0154 広島市安佐南区上安6-31-1
電話	(082) 830-3333
開設	1996年4月19日
職員数	71名
定員	介護老人保健施設(長期) 90名 短期入所療養介護 80名 通所リハビリテーション 80名

※2025年4月現在



老健でのお花見行事では、見た目も華やかなお花見弁当を食べて頂き、歌って踊って大いに盛り上がりました。

また、ベルシャレー全体での季節行事として「ベルcafé」を開催！ご利用者様、職員ともに楽しめるcaféの、次の開催は7月の予定です。

職員は着物でおもてなしました(ベルcafé)▶



ひとこと

老健ベルローゼでは、在宅復帰を目指す「超強化型」の施設として、少しでも利用者の方々のADLを上げられるよう連携のとれたスタッフで日々努力を重ねています。



小野 栄治 施設長



4階 お花見行事



5階 お花見行事



お点前を披露(ベルcafé)

LOVE注入♥レシピ



忙しいママパパや、お料理が億劫になりがちなシニアの皆さんへ季節のレシピをご紹介します。

春キャベツの ロールキャベツ



材 料 (4人分)

春キャベツ	8枚
牛豚合挽き肉	500g
玉ねぎ	2分の1個
卵	1個
パン粉	大さじ5
塩コショウ	少々
水	カップ
コンソメ	大さじ2
ケチャップ	大さじ5

作り方

- 1 春キャベツの葉は電子レンジでしんなりさせる。
- 2 ボールに、ひき肉、みじん切りの玉ねぎ、卵、パン粉を加えて塩コショウし、こねます。粘りが出たら8等分します。
- 3 1のキャベツで、2のタネを巻きます。
- 4 鍋に水を入れて沸騰させ、コンソメとケチャップを加えて混ぜます。そこに、3のロールキャベツを入れて更に火にかけ、沸騰したらコトコト弱火で15分煮込んだら完成です。

★ コツ・ポイント

キャベツの硬い芯のところは、薄く削ぎ取っておいたほうが、巻きやすいですよ!!

スタッフを募集しています

私たちとIGLで働きませんか。詳しくは採用ホームページをご覧ください。



- ・保育教諭 ・保育士 ・正看護師 ・准看護師
- ・歯科衛生士 ・ケアスタッフ(介護職)
- ・ケアマネジャー ・相談員 ・送迎ドライバー
- ・キッチンスタッフ など



IGLグループ

[本部] 〒731-0154 広島県広島市安佐南区上安6丁目31-1 <https://www.igl.or.jp/>



「愛をもって人生にエールをおくる」をキャッチフレーズに、乳幼児から高齢者まで、すべての人が生ある喜びを分かち合える理想郷づくりを目指す私たち。教育・福祉・医療・健康を通じて、多くの人の人生にエールを届けたい。利用する人、生活する人、働く人、関わる人すべてが気持ちよく明るい希望を持って過ごせる環境を作りたい。「環境が人をつくる、しかし最大の環境は人である」という考えから、誰もが活き活きと「隣人愛」の心を実践し、温かい環境が生まれることこそが、理想の「もてなし」だと考えています。