



リライフ通信

Vol.4 令和元年 8月

ドレミ
リハビリテーション
センター垂水

在宅生活継続を目指した
リハビリ型デイサービス

新しいスタッフの紹介



作業療法士
濱田祐輔

作業療法士の
濱田祐輔です。6月に
入職させていただきました。
利用者様に寄り添った
リハビリを提供できるように
尽力します。また利用者
様が楽しんで取り組める
運動を提供できればと思
います。
宜しくお願いします!

〒655-0014 神戸市垂水区大町1-1-11
Tel (078) 704-3330 FAX (078) 704-6330

随時、体験利用受付中!!



利用者様が自主的に過ごせるようにサポートします!!
ドレミで生きがいや楽しみを一緒に探しましょう!!

セラピストが必要に応じて
個別に訓練を実施



訓練風景

グループ 1	
9:50~	
10:15~	スリングベッド
10:40~	スリング椅子
11:05~	リラクゼーション
11:30~	平行棒
11:55~	マシン
12:20~	掃り支度

利用者様に合わ
せた負荷量をセ
ラピストが設定

利用者様に
自主的に名札
を見て運動して
頂けるように、個
別に時間割も設
定しています。

利用者様の声

ドレミに
来て皆の顔を見て、
たわいもない会話をす
ることがすごく楽しい。
他ではないリハビリもた
くさんあり自分に合っ
ているので、これからも
ずっと続けていきたく
いです。



M・S様
ドレミ歴3年

レッドコードでのリハビリは
筋力強化や筋緊張緩和に効果的!





作業療法士の上田香織です。私は旅行好きの食いしん坊なので、よくご当地グルメを食べる目的で旅行を計画します。その地域のグルメを堪能し、美しい景色を見て、温泉で癒されるゆったりした旅行が好きです。非日常的な雰囲気です。リフレッシュできるのはもちろんですが、旅行先で一生懸命もてなしてくださる方たちと出会って刺激を受け、私も頑張ろう！と毎回元気をもらって帰ります。

今回は新幹線で気軽に行くことができる愛知県で私の一押しグルメを少しご紹介いたします。



ひつまぶし (あつた蓬菜軒)



蓋を開けると香ばしく焼きあがった鰻のよい香りが食欲を刺激します。鰻を口に入れると表面がカリッと中はふんわりと柔らかな触感で、少し甘いたれがよく合います。

味噌カツ (矢場とん)



カツは衣がサクサクしていて中の肉は柔らかくて食べやすいです。さらっとした味噌ソースがよく染み込んでいるので、ご飯とキャベツがよくすすみます。

小倉トースト (KAKO BUCYO COFFEE)



たっぷりのあんといっぱいバターをサクッとしたカイザーに挟んで頂きます。あんの程よい甘さとバターのわずかな塩気が絶妙で、美味しくて堪りません。

毎日蒸し暑い日が続く、食欲が湧かない方もいらっしゃると思います。上の写真を見て、美味しそうだな、食べてみたいなどと少しでも感じていただければ嬉しいです。

皆さまも旅行で訪れたい場所や食事したい店があれば相談してください。リハビリに加えてプログラムを検討致します(*^_^*) 栄養と休息、運動をしっかり行い、元気に夏を乗り越えましょう！！