

알려드립니다 - 안심 법인 소개

안심노인요양시설/안심노인종합복지센터



- 운영법인 : 사회복지법인 네티나무
- 사업안내 : (입소시설) 노인성 질환으로 수발이 필요한 어르신에게
입소를 통해 일상생활의 도움과 심신건강을 지원
(주간보호) 어르신들을 주간에 안전한 보호와 함께
다양한 프로그램으로 심신기능 향상을 지원
- 주 소 : (안심노인요양시설)
부산 해운대구 아랫반송로89번길 8(반송동)
(안심노인종합복지센터)
부산 동래구 총렬대로86번길 5(온천동)



안심생활



-입소 및 방문요양, 안심치유정원, 안심생활 요양보호사교육원

- 운영법인 : 사단법인 안심생활
- 사업안내 : 1. 입소 및 센터의 요양보호사가 어르신의 가정을 방문하여
신체활동지원, 가사지원, 일상생활 활동 지원서비스를 제공
2. 안심치유정원 운영(부산시 금정구 체육공원로 545)
- 홈페이지 : www.ansim.org
- 주 소 : 부산광역시 금정구 중앙대로 1883 현대빌딩 4층

안심요양병원



- 운영법인 : 안심의료재단
- 사업안내 : 고령화로 인한 여러 가지 노인성 질환(뇌졸중, 당뇨, 고혈압, 만성질환 등)을 가지고 있는 부모님을 간병할 수 없는 가족의 어려움과 마음의 부담감을 덜어드리기 위하여 정성과 사랑으로 치료를 제공하는 병원
- 주 소 : 부산 연제구 과정로 222

안심가정통신문

[요양시설 7월]

안녕하십니까? 안심 요양시설입니다.

연일 습하고 더운 무더위가 지속되어 우리 모두를 지치고 힘들게 하는 요즘입니다. 이런 날들을 건강하게 날 수 있는 몸에 좋은 음식에 대해 알아보는 건 어떨까요? 먼저 체력 보강을 위해 보양식으로 삼계탕을 먹기도 합니다. 또한 시원한 오미자 수박화채를 가족들과 함께 만들어 먹어보세요. 오미자와 물을 1:4의 비율로 섞어 우린 물에 수박과 꿀 소량을 첨가해 먹으면 소화 능력 향상은 물론 더위로 인한 숙열을 진정시키는데 도움이 됩니다. 지치기 쉽지만 아이와 함께하는 시간만큼은 행복하고 값진 한 주가 되시길 바랍니다.

코로나-19가 재유행되고 있습니다. 지금보다 훨씬 강력한 변이바이러스로 기관에서도 다시 더욱 긴장하며 방역에 힘쓰도록 하겠습니다. 보호자님들도 확진에 주의하시고 가정방역에 힘써주시기 바랍니다.

안심에서 알립니다

- * 시설의 각종 행사, 프로그램은 당분간 자체 내에서 시행됩니다.
 - * **코로나로 인해 당분간 비대면 면회를 합니다.(사전에 면회예약 부탁드립니다.)**
- 궁금한 사항이 있으시면 전화문의바랍니다.(051-543-3001 ~2)

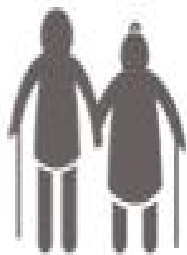
느티나무 아래 행복 나눔

- **물품 후원하기**
복지용구(휠체어, 보행기, 욕창매트 등), 생필품(치약, 칫솔, 휴지), 부식(쌀, 국수, 과일, 야채 등), 간식(베지밀, 빵, 과일 등)
- **자동이체 및 계좌이체 후원하기**
부산은행 057-01-035745-1 (예금주:사회복지법인 느티나무)
부산은행 057-01-035832-3 (예금주:느티나무 요양시설)
농협 821-17-003470 (예금주:사회복지법인 느티나무)

노인학대 신고·상담전화

1577-1389

당신의 통화가 필요합니다



치매에 대해 궁금하실 때

치매상담콜센터(1899-9988)로!

24시간 365일 운영

안심정보통 - 지난 소식 및 행사일정

♥ 2022년 06월의 지난소식

- **종사자들은 매주 PCR 검사 1회, 신속항원 검사 2회를 실시하고 있습니다.**
- 06월 09일(목)에는 빵튀기 과자로 얼굴만들기를 한 후 과자를 아주 맛있게 드시며 즐거운 시간을 보내셨습니다.
- 06월 28일(화)에는 ‘양상추 샌드위치’를 어르신들과 직접 만들어 맛있게 먹었습니다.
- 06월 30일(목)에는 ‘해운대소방서’와 함께 소방훈련을 실시하였습니다.

♥ 2022년 07월의 새소식

- 7월 08일(금) - 관절구축예방교육을 진행합니다.
- 7월 26일(화) - 요리 활동으로 ‘우유 팥빙수’ 만들기를 진행합니다.

2022년 7월 건강이야기

[출처 : 해운대구 보건소 2022. 07]

대서

음식

절기

① 대서에 먹는 음식 이야기

여름 더위를 확 식혀줄 " 오이냉국"

주재료 : 오이1개, 홍고추 1개, 대파20g, 양념

1. 오이는 깨끗이 씻어 채 썬다
2. 대파는 3cm 길이로 가늘게 채 썰고, 홍고추는 어슷 썬다
3. 물에 오이, 소금, 식초, 설탕, 고춧가루를 넣고 오이를 살짝 절인다
4. 절인 오이에 물을 붓고 홍고추와 대파를 넣는다
5. 열을 넣거나 냉장고에 넣어둔 뒤 차게 해서 먹는다



NOTICE

옛날 옛적에

대서는
더위 때문에 "염소뿔도 녹는다"
는 속담이 있을 정도로

더위가 가장 심할 때입니다. 일년 중 무더위가 가장 극심한 시기인 삼복 중 주복 때로 대서에는 사람들이 더위를 피하기 위해 술과 음식을 마련해 계곡이나 산속에 지은 정자를 찾아가 노는 풍습이 있었습니다



대서



대서는 가장 무더운 시기로 더위로 입맛이 없고
땀을 많이 흘려 체력이 많이 소모되는 때입니다.
옛날 사람들은 오이, 오이소박이, 오이냉국, 수박
여름 채소 등이 풍성하게 나고 과일의 당도가
높아 맛있는 때이기도 했습니다

♥ 안심 요양시설 6월 활동 사진 ♥



06/03 - 포도 꾸미기



06/07 - 장승 만들기



06/17 - 춘향 이도령 그네뛰기



06/21 - 과자 얼굴 만들기



06/24 - 6.25피난



06/28 - 양상추 샌드위치 만들기

저희 느티나무 안심요양시설에서는 보호자님들의 말씀 한마디 한마디를 귀담아 듣고 어르신들을 가족과 같이 따뜻한 마음으로 섬김을 실천에 옮기는 곳이 되겠습니다. 많은 관심과 배려 부탁드립니다.