

MORI のめざめ



[発行元] 社会福祉法人 奉優会
港区立特別養護老人ホーム 白金の森
[編集] 白金の森 事務課 芦田
[お問い合わせ先] 03-3449-9611(代表)
[HPアドレス] <http://www.foryou.or.jp>

第5号 平成24年6月発行



施設長 山川純一

入居者様ならびにご家族様、そして地域の皆様には日頃より大変お世話になっております。白金の森施設長の山川純一です。今月は、「白金の森 平成24年度のビジョンと事業計画」をご紹介します。

あるく・たべる・緑の施設

歩行に不安のある方は歩行訓練を行い歩けるように、食事が食べられない方は口腔ケアや飲込み訓練を行い食べられるように・・・また、下剤の調整を行い自然な排便をめざします。認知症状の方も不安なく生活できるよう、専門医師と連携します。緑に囲まれた白金台の地に、地域の皆様に愛される緑の豊かな「白金の森」を目指します。

法人基本戦略

1 社会福祉の充実

- ① 特養ベッドの効率的な活用
 - ・入所判定の早期化
 - ・ご利用者ご家族の負担となる入院の減少
- ② ショートステイベッドの活用
 - ・リピーター増加、新規ご利用者の獲得
 - ・利用者申し込み、キャンセルの抑制

2 高品質サービスの提供

- ① サービスの実施内容の高度化
 - ・口腔ケアとリハビリの強化
 - ・地域資源（ボランティア）活用の高度化
- ② サービス提供の仕組みの強化
 - ・24時間シートの活用強化
 - ・マニュアル及び業務フローの見直し

3 経営基盤の強化 業務プロセスの視点

- ① マーケティング強化
 - ・利用者家族向けのケース記録の高度化
 - ・自治体及び地域向けの広報強化
- ② 委員会制度の充実
 - ・新規委員会の発足と充実（食事、歩行）
 - ・優良事例の水平展開（事例研究発表）

4 活力ある人材の育成 人材育成の視点

- ① サービス提供体制の見直し
 - ・職務能力要件定義書の作成・定着
 - ・組織体制の見直し
- ② 施設内研修制度の強化
 - ・職員向けの勉強会
 - ・リーダー向けの勉強会

4月22日 (日) フラガールがやってきた♪



フラダンスの団体で、「Hula Halau O kainoa Te Vahine Tiare Ura」の皆さんが、ボランティアで横浜より来て下さいました。迫力あるフラダンスショーに入居者様と共に職員も大変感動しました。好評につき、次回開催も決定。日程は7月15日(日)PM14~15時となっております。時間に都合がつく方はぜひ、白金の森へ見に来られてみてはいかがでしょうか。



入居者の皆様
Aloha! フラハラウオカインノアです。
今日は私達のフラをあなたに披露
本音にありかたをうごかす
アヒはハワイにいるよけい舞団気心
てよりあなたにしようか?
私達は今日、皆様に目をかけられ
ることも幸せです。
またフラを披露できる時が
きますように。
Aloha & Mahalo
カリ子ゆかり

5月10日 (木) 港区 アドプトプログラムに参加しました

これは、地域の人々と港区と一緒に道路・公園の維持管理をすることで、道路・公園が地域のコミュニティ活動の場となり、活動する方はもとより利用する方にも愛され、親しまれていくことを目指したものです。白金の森からも入居者様が参加されて、公園にお花を植えました!!



5月27日 (日) さぬきうどんとトッピング用 かきあげ作り

「こがね製麺所」さんより、本場のさぬきうどんを入居者の皆様に振舞っていただきました。実は、ある入居者様のご家族の方が営んでいらっしゃるお店。この日は入居者様と職員で、うどんにトッピングするかきあげ作りにも挑戦しました。皆様、とても美味しそうに召し上がっていました。ありがとうございました。



このポイントカードで『こがねランチ』がいつでも50円OFF!!

さぬきうどん **こがね製麺所**

日本一の宮崎牛と自家製手打ち讃岐うどんを組み合わせた、うどんや逸品料理が食べられる唯一のお店です!



栄養課からのお知らせ

6月から新たに、日々のお食事で今までにないような取り組みが始まります。そちらをご紹介します。



6月から献立に郷土料理を取り入れました。

6月の郷土料理は信州の長野県です。

郷土料理は、その地域の食材を使っていることが特徴で、調理方法も他に見られない独特のものもあります。また、家庭料理と重なる事もあり、「ふるさとの料理」となる事もあり、利用者様、皆さんで懐かしんで食べてくれると嬉しいです。

栄養課～今後のビジョン～



支援・栄養課長
鈴木あきらこ

白金の森のご入居者ならびにご家族の皆様には日頃より、格別なお引き立てにあずかり、まことにありがとうございます、支援課長の鈴木あきらこです。今年度より、栄養課の責任者として支援課と兼務させていただくことになりましたのでまずはご報告させていただきます。

平成24年度の白金の森のビジョンは「あるく・たべる・緑の施設」です。たべる事に関しましては昨年度の反省点として、食事の見直しや食イベントの開催等実施できなかったプランを今年度で達成させ、且つ新しいプランを率先して取り入れてまいります。その中でも下記にあげた①～⑤の戦略には特に積極的に取り組んでまいります。

①食事アンケートの実施、食事内容の見直し・改善、②イベント食（郷土料理・選択食・出前・外食）等の定期開催、③口腔機能の維持・向上の強化・充実、④口腔リハビリ・食事形態のアップ、⑤嚥下内視鏡検査の実施、経管栄養の方の経口移行、以上の内容を訪問歯科、他課との連携を図りながら定期的なカンファレンスを行い、ご家族とご相談させていただきながら個別に対応していきます。

食事は生活の中での最大の楽しみと私たちは考えています。ご入居者の皆様においしく、そして楽しんでいただきつつ、栄養バランスにも十分に配慮したお食事を日々ご提供させていただき、ご入居者の皆様がお元気に過ごしていただけますよう、引き続きご支援してまいります。

【現在の食形人数表】		主食	米飯	軟飯	軟飯 おにぎり	粥	粥 ミキサー	パン	パン粥	
	2階		6	6	0	9	0	1	2	
	3階		15	4	2	20	4	0	0	
		食形態	常菜	一口大	一口大 (小さめ)	刻み	極小	ミキサー	経管栄養	
	2階		2	12	0	6	3	2	15	
	3階		4	16	1	13	8	5		(人)

アンケートをもとに食事内容の見直しを行いました。高齢者が食べにくいとされる、春雨やビーフンを献立からなくしました。また、ソフト食や刻み食に今まではトロミがついていませんでしたが、利用者様の様子や歯科医・介護・管理栄養士からの意見を元にトロミをつけることにしました。食べやすくなり、食欲が出てきた方もいらっしゃいます。今後もより良いお食事を提供していきたいと思っております。

食事アンケートにご協力頂きありがとうございました。

シリーズ 介護の現場から



始めまして作業療法士の宮澤美樹です。
4月より白金の森で利用者様のリハビリを担当させて頂いております。

利用者様全員が毎日楽しく、いきいきと過ごせるようリハビリを行っていきたく思います。これからもよろしくお願い致します。そして↓↓

研修会を実施しました

5月16日に介護・リハビリスタッフが集まりポジショニング（姿勢調整）についての研修会を行いました。褥瘡予防やリハビリの観点から、どのようにすれば利用者様が快適に過ごせるのか、基本的な考え方や方法について学びました。

当日は介護スタッフからの活発な質問や意見交換も多く、また実際の利用者様にも協力して頂いた事で、より理解を深める事ができました。



ケアマネージャーの ひとりごと

Vol. 4 「愛想笑い」



成田 寛一郎

毎日1階に遊びに来て下さるご入居者の方がいらっしゃいます。顔を合わせると必ずご挨拶をするのですが、先日こんなことがありました。

水槽前にいらっしゃるその方に挨拶をしたのですが、こっちを向いてくれません。いつもは笑顔で返してくれるのにその時は会釈だけでした。次の日、同じように挨拶をしたら今度は笑顔で返して下さいました。気になっていたのが昨日のことを尋ねてみました。すると、「私を見ていないから」

私はその言葉に反省。実は笑顔で挨拶をしましたが、考え事をしていました。このことがあってから、「相手をみる、相手に伝える」と言うことを常に意識するようになりました。

白金の森ではホームページを開設しております。職員がご利用者様と過ごさせて頂いている貴重な一日のご様子や、地域の方々との交流行事などを随時お伝えしております。ぜひ、ご覧下さい。

[HPアドレス] <http://www.foryou.or.jp>



新入社員とご利用者様の
“今”をお伝えします。



こんにちは。介護1課の石原桃子です。白金の森で働き始めてあっという間に1年が過ぎました。

介護は未経験からのスタートで自分にこの仕事ができるのか、悩むことがよくありました。そんな時、家族や同期はもちろんですが、入居者様に何度も助けられました。ケアして感謝して頂く以上に、入居者様から勉強させられ、喜びをもらうことが多いです。

これからも、もっと笑顔になってもらって、楽しい思い出をつくれるように頑張ろうと強く思います。

