

# たいよう

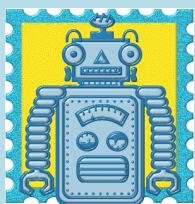
第122号 平成29年 3月発行  
独立行政法人地域医療機能推進機構  
神戸中央病院附属介護老人保健施設  
〒651-1145  
神戸市北区惣山町2-1-9  
TEL 078-595-2323  
FAX 078-595-2717



## 演奏会



2月15日(水)雛祭りをテーマに浄瑠璃風に三味線の弾き語りイベントを開催しました。  
物語は、お姫様が寒そうにしている猫のタマをお布団の中に入れてあげるというお話でしたが、雛壇のお姫様が今にも出てきて、お喋りしそうで、楽しい演奏会となりました。



## 移乗介助ロボット

あいじょう  
「愛移乗くん」



介護従事者の負担軽減に資する介護ロボット導入促進事業としてロボット介護機器の量産化への道筋をつけることを目的に、兵庫県からの補助金制度を利用し、この度、移乗介助ロボット「愛移乗くん」を導入しました。実際に介護現場で活用しながら、大規模な効果検証等を行っていく事業で、施設職員も導入の効果に関するデータを記録、報告を行っています。

今回導入した愛移乗くんは自力で立つ事が出来ない方がベッドから車いすに移りたいときや、車いすから簡易トイレやベッドに移りたいときなど、簡単操作で、要介護者自らが操作し、身体的負担を軽減することができる介護リフトです。今後、施設で活躍していくこととなりますのでご理解の程よろしく申し上げます。



# 家族介護教室

## テーマ：『認知症高齢者への接し方』



認知症の方との接し方として、今回はコミュニケーションをテーマに話をさせて頂きました。家族間ではお互いの距離感が、近いが故にぶつかりあったり、すれちがったりすることも多くあるのではと思います、介護の基本でもあるコミュニケーションの意味や方法、認知症高齢者の特徴、実際に認知症予防としてエクササイズを取り入れた講義を行いました。正直、人生の先輩でもあり、実際に介護をしておられるご家族を前にして、それに見合ったテーマと内容であったか不安を感じていましたが、アンケートでは良い評価を頂き、また自身の勉強にもなり、とても良かったと思っています。また機会があれば認知症の方との接し方第2弾として何かお話をさせて頂ければと思っています。たくさんの方にご参加頂きありがとうございました。

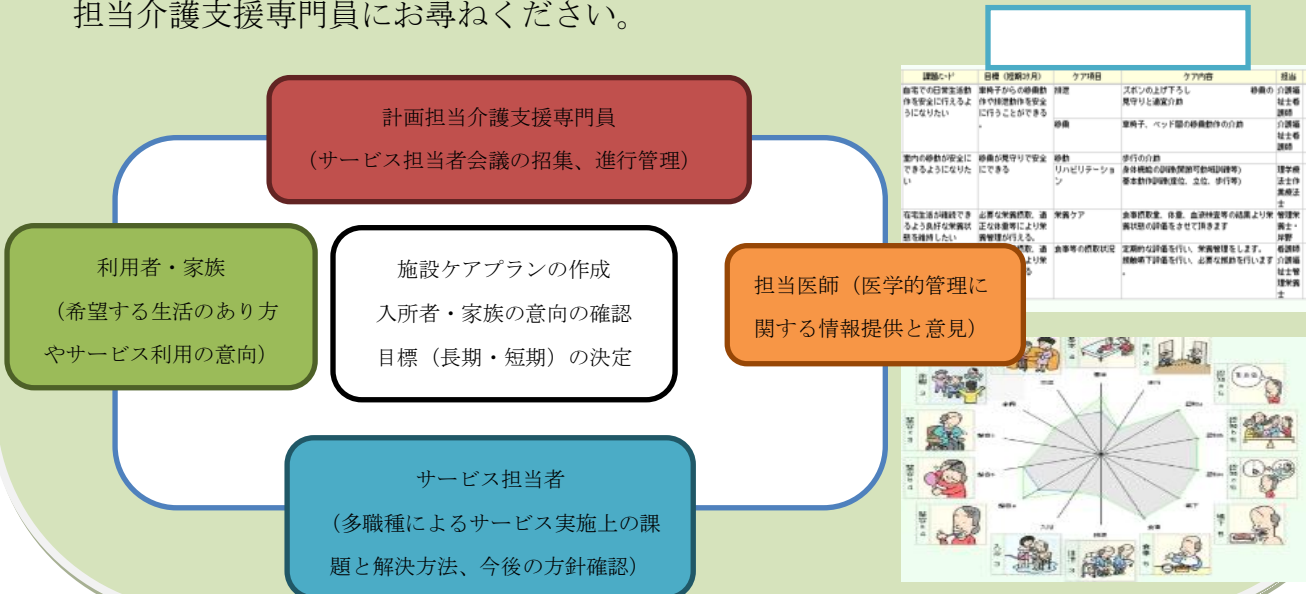
## 介護保険まめ知識



### ☆施設サービス計画の作成☆

介護老人保健施設では、計画担当介護支援専門員が個々の入所者の特性に応じて施設サービス計画書（ケアプラン）の作成を行っています。入所者について、その有する能力、その置かれている環境等の評価を通じて入所者が現に抱える問題点を明らかにし、自立した日常生活を営むことができるよう支援する上で解決すべき課題を把握しています。

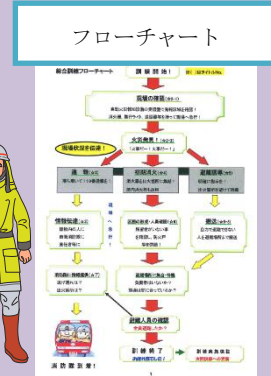
ケアプランは入所者の課題分析、サービス担当者会議の開催、施設サービス計画の作成、実施状況の把握など、計画に基づいて作成しますが、当施設では課題分析のツールとして全国老人保健施設協会推奨の R4 システムを活用しています。図で表していますので、本人・家族の方には、わかりやすいというご意見もいただいています。サービス担当者会議で使用させていただいていますので、ご不明な点等があれば計画担当介護支援専門員にお尋ねください。



# 消防訓練



2月22日(水)に夜間想定の消火・避難・通報訓練をフローチャートに基づき実施しました。防災訓練は定期的に行っていますが、夜間となると普段当たり前に見えるものが全く見えないという事が予想されます。初めて訓練に参加した職員は自分が何をすべきか頭の中ではイメージしていても、実際には非常扉の開け方がわからなかったり、火元から考えてどう行動しているのかわからなくなったり戸惑う職員もみられました。そうした反省を生かしながら、何が想定されるのか、訓練を通して日頃から万全に備えておくことがいかに難しいかを理解する事ができました。寒い中、訓練に参加していただきありがとうございました。



## さくら寿司の作り方



### <材料4人分>

- ・米 240g
- ・ターメリック 少々
- ・酢 大さじ4弱
- ・砂糖 大さじ2強
- ・塩 小さじ1弱
- ・みりん 小さじ1
- ・鮭フレーク 60g
- ・青のり 適量
- ・干しいたけ 2枚
- ・砂糖 大さじ2
- ・醤油 大さじ2
- ・桜の花(塩漬け) 4枚
- ・青しそ 4枚
- ・白生姜 適量

### <作り方>

- ①米は、ターメリック用:鮭と青のり用(白米)=1:2の割合で別々に炊く。ターメリック用の米は、炊飯前にターメリックを混ぜておく。
- ②桜の花は、水に浸し塩抜きしておく。
- ③干しいたけは水で戻し、みじん切りにし砂糖、醤油、だし汁で煮ておく。
- ④炊き上がった①は、それぞれ寿司酢で混ぜ合わせる。
- ⑤④の白い酢飯は、2等分にし鮭フレークと青のりをそれぞれに入れて混ぜ合せ2種類の色飯を作る。
- ⑥花形の押し型に、鮭寿司⇒③のしいたけの1/2量⇒青のり寿司⇒③のしいたけの1/2量⇒ターメリック寿司の順に入れて押し、型から外す。
- ⑦器に、青しそを敷き⑥のをのせ、上に②を飾り白生姜に添える。

ひな祭りには、古くから伝わる伝統的なお祝い料理があり、その代表的なものとして、ちらし寿司があげられます。華やかな彩りのちらし寿司は、縁起が良く、食卓に春を呼んでくる等といった理由から、ひな祭りの定番メニューとなったようで、当施設では、春にちなんで花型にして3月3日に提供させていただきます。雛祭りは終わりましたが、これから桜の咲く季節にもピッタリですので是非、作ってみてください！！



## インフルエンザについて



今年の冬は、寒さと雪の対応に忙しい季節となりました。当施設も1月に2階の入所者の一部の方が、インフルエンザA型に罹患し、利用者の皆様と職員に治療や予防治療を行いました。また面会に来てくださるご家族にも面会の制限やマスク着用・手洗い・うがいの上面会頂く等ご協力を頂きました。お蔭様で入院されることもなく、皆様快復されました。

この紙面をお借りしてご家族の方々のご協力に感謝いたします。

まだまだ春は遠いようです。引き続き感染対策に付きましてご協力お願いいたします。



## 家族介護教室



テーマ：『在宅生活を支えるために』仮

日時：平成29年5月23日（水）  
13：30～15：00

場所：JCHO 神戸中央病院附属  
介護老人保健施設 4階会議室

講師：JCHO 神戸中央病院附属  
介護老人保健施設  
支援相談員 廣居 克明

\*参加の方は施設1階事務所にお申し込み下さい。また、お車でお越しの方は神戸中央病院外来駐車場をご利用下さい。

## お知らせ

**理美容**（散髪¥2000・顔剃り¥1500）

4月／3（月）4（火）5（水）

6（木）7（金）

5月／1（月）2（火）10（水）

11（木）12（金）

\*申し込み締切日：前月の25日まで

**喫茶・売店**

4月／12（水）26（水）

5月／10（水）24（水）

**お茶会**

4月／11（火）25（火）

5月／9（火）23（火）

**行事**

4月19日（水）演奏会

2階3階各食堂 14：00～14：40

## 編集後記

雛祭り（桃の節句）はどのように過ごされましたか？施設では雛寿司、雛饅頭、甘酒などの献立でお祝いしました。利用者様も『かわいい』『おいしい』と喜ばれ好評でした。我が家でも雛飾りをし、ちらし寿司、雛あられを食べてお祝いしました。あとはいつ片付けようか悩んでいます。娘のためには早く片付けないと……。本音は少しでも長く一緒にいたいのでゆっくり片付けようかと考えています。

皆様はどのように過ごされ、お祝いされたのかお聞かせください。

（藤原）

