

たのびよう

第129号 平成30年 5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



作品づくり



デイケア利用者様作品



利用者様と看護学生の共同作品



川柳とあそぶ句会

テーマ 『靴』

- | | |
|--------------------|-----|
| ☆通販のくつ たたみの上ではいてみる | 美沙 |
| ☆ウォーキング今日もウキウキ赤いくつ | なみ |
| ☆靴みがく妻にはいつも感謝する | みのる |
| ☆元町でカラフルなくつと目があつて | まきこ |
- ※上記は一部の川柳です。4階エレベーター前に掲示しています。



上の壁画はデイケア利用者様が1週間を通して作成しました。桜の花から新緑の葉と少しずつ変化し、最後は鯉のぼりが飾られ完成しました。

下の壁画は2階に実習に来られた看護学生達が、利用者様と一緒に鯉のぼりと藤棚を作成しました。利用者様も「綺麗にできたね」と好評でした。

消防訓練

3月17日に施設内で消防訓練を実施しました。近年、高齢化を背景に高齢者施設も増加する一方、自力での避難が困難な高齢者が火災の犠牲になるという報道が後を絶ちません。当施設でも年2回消防訓練を行っていますが、消火設備は整っていても実際に避難となると従業員が速やかに設備を適切に使用し避難対応ができるかという点で万全ではなく、その度に従業員と反省を含め周知徹底を行っています。今回は新入職員を含め訓練を実施しましたが、火元となった箇所の確認ができず連絡に時間がかかるなど、トラブルが多々発生しました。こうしたことを踏まえ、日頃から防災の目線で日々業務を行うと共に利用者様が安心して過ごせる施設運営を行っていきたいと思います。



家族介護教室開催



3月28日に「きれいなお口が元気の秘訣」というテーマで家族介護教室を開催しました。

私たちは食べ物を食べないと生きていけません。食べ物をかみ砕いて飲み込むことは必要なことです。今回は歯磨きの方法や食事前の唾液を出すストレッチなど、口腔機能を維持するための体操を紹介しました。参加者様と一緒に体操を行い、口の中のケアの大切さを学びました。講義後「誤嚥性肺炎に関すること、具体例などいろいろ教わり理解できた」と感想もいただきました。お口には『食べる』『話す』『呼吸する』『表情をつくる』という4つの大きな役割があります。「ぱ」「た」「か」「ら」体操の4つの音を発する運動は咀嚼や食べ物を飲み込む嚥下の機能回復に役立ちます。是非1日1回は行い、いつまでもしっかりと食べられる健康な身体を維持し元気に過ごしてください。



家族介護教室のお知らせ

テーマ：『平成30年度介護報酬改定において変わること』

日時：平成30年5月30日（水曜日） 13:30～15:00

場所：JCHO神戸中央病院附属介護老人保健施設

講師：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ください。

お車でのご越しの方は神戸中央病院外来駐車場をご利用ください。

(お帰りの際1階事務所で無料駐車券を発行致します)



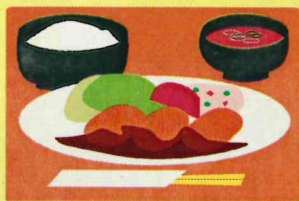
食中毒を予防しよう！！



食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前前にしていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあります。

介護老人保健施設でも調理及び配膳に伴う衛生は食品衛生法等関係法規に準じて行っています。特に調理場に関わる職員は本より配膳に関わる職員も手洗い、手指消毒、自身の健康管理についても日頃から気をつけて食中毒や感染症の予防に努めています。

これから梅雨の季節に入ります。食中毒予防のポイントをチェックして美味しく安全な食事作りを行いましょう。



家庭で出来る食中毒予防



食中毒菌が繁殖しやすくなる6月から9月の時期に、細菌性食中毒が多く発生しています。家族やご自身の健康を守るためにも、食中毒予防の3原則をしっかり守りましょう。

食中毒予防の3原則

食中毒菌をつけない

手洗いを徹底しましょう。
調理前、生肉・生魚・生卵などに触れた後、用便後など、作業が変わる時には手洗いし、清潔なペーパータオルなどで拭きましょう。
調理器具はよく洗ってから消毒しましょう。
エプロンも清潔なものを！



食中毒菌をふやさない

調理後は出来るだけ早く食べましょう。
食品を保存する場合は、冷蔵庫で温度管理を！



食中毒菌をやっつける

加熱はしっかりと、食品の中心部まで火を通しましょう。



食中毒菌による食中毒以外にも、有毒な植物や魚類を誤食したことによる食中毒が頻発しています。食べられる動物性であることが「確実に判断できないものは絶対に食べないで下さい。また、絶対に家族や知人にあげないで下さい。」



神戸市ホームページもご覧ください [神戸市 食品衛生](#)

神戸市保健所

神戸市保健所 衛生監視事務所・食品衛生検査所 平成29年度作成

～職員採用・退職・異動のお知らせ～

【退職】	名誉医院長	中村 充男	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
	看護師	山田 達也	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
	理学療法士	高氏 幸美	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
	介護福祉士	秋田 英士	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
	療養介護員	野口 拓也	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
	事務員	中寫 和美	(平成 30 年 3 月 31 日付)	
【異動】	看護師	岡 恵子	(平成 30 年 4 月 1 日付	併設病院 6 階より)
	管理係長	長谷川 智子	(平成 30 年 4 月 1 日付	併設病院より)
	管理係長	藤原 龍	(平成 30 年 4 月 1 日付	玉造病院へ)
	管理栄養士	山本 恵子	(平成 30 年 4 月 1 日付	大和郡山病院へ)
	事務員	神田 千夏	(平成 30 年 4 月 1 日付	居宅介護支援センターより)



簡単レシピ

さつま芋とえんどう豆の甘煮

<材料> 4人分

- ・ さつま芋 … 120g
- ・ えんどう豆 (さや付) … 20g
- ・ 淡口しょうゆ … 小さじ1
- ・ 砂糖 … 小さじ1
- ・ くちなしの実 … 少々
- ・ だし汁 … 200cc



<作り方>

- ①えんどう豆はさやを剥き、さっと塩茹でする。
- ②さつま芋は、約1cmのサイコロ状に切る。
- ③①、②をガーゼに包んだくちなしの実を入れただし汁、調味料で軟らかくなるまで煮る。

えんどう豆の主成分は炭水化物とたんぱく質で、豆類の中でも特に食物繊維が多い食品です。煮豆や炊き込みご飯が代表的な料理です。春になると一度は食べたくなりますね。

お知らせ

理美容 (散髪¥2000・顔剃り¥1500)

6月/1 (金) 4 (月) 5 (火)

6 (水) 7 (木)

7月/2 (月) 3 (火) 4 (水)

5 (木) 6 (金)

*申し込み締切日：前月の25日まで

ふれあい喫茶・売店

6月/13 (水) 27 (水)

7月/11 (水) 25 (水)

行事

演奏会

6月20日 (水)

2階3階各食堂 14:00~14:40

編集後記

ゴールデンウィークも終わり、夏休みまで楽しみがなくなってしまった・・・と憂鬱な気分の方も多いのではないのでしょうか？

今年は早くから暖かくなり、梅・桜・つつじ・藤などが例年より早く満開になっていましたね。

私も連休中、に三田まで“芝桜”を見に行こうと思っていたのですが残念ながら見頃が終わっていました。急遽行き先を変更、丹波に“藤”を見てきました。ゴールデンウィークでとても混んでいましたが、写真のように藤棚がとてもきれいでした。

