

# たいよう

第144号 令和2年11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



## 敬老会



9月16日に入所者様の敬老会を開催。コロナ禍のため例年行なっていたイベントの催しが行なえず、フロア毎に賀寿表彰式のお祝いをしました。施設内で100歳以上の方は5名、最高齢者は103歳2名入所され、皆様元気にお過ごしです。表彰者の皆様は表彰状を受け取る時に笑顔や恥ずかしそうな表情がみられ、中には受け取る時には周囲の拍手とはよそに、ウトウトされている方もありました。長生きの秘訣はご飯をしっかりと食べ、ストレスをためないことだとも言われていました。皆様の経験談を聞いて、たくましささえ感じました。当日の昼食は赤飯・鯛の姿蒸し、おやつは鶴亀を模った和菓子で、ささやかなお祝いをさせていただきました。

## 歌謡曲上映



10月行事として21日（3階療養棟）・28日（2階療養棟）に昭和歌謡曲の上映会を行ないました。前奏の時には、鳴子を鳴らしリズムをとっていましたが、美空ひばりさんが映像に映し出されると、さすが昭和の歌姫！画面に集中し徐々に手に持つ鳴子の音が小さくなっていきました。一緒に口ずさみ「懐かしかった」「見入ってしまった」と笑顔で皆様喜ばれていました。

コロナ禍で行事の内容も変化していきますが、これからも少しでも楽しい時間が提供できるように努めていきたいと思っております。





## 消防訓練



10月28日(水)1階からの出火を想定し消防訓練を行いました。現在、当施設の1階には、事務所、厨房・あんしんすこやかセンター・居宅介護支援センターといくつかの事業所が混在しています。

日頃の訓練は老健が主体となり、療養棟で過ごされる入所者様を避難誘導する訓練をするため、2階3階の職員は速やかに行動ができていましたが、1階で働く職員は初めて参加する人も多く戸惑いながら行動していました。災害はいつ起こるかわかりません。施設全体での訓練を重ねいざという時に備えておきたいと思います。

## 権利擁護の施設内研修

全国の高齢者施設は年に1回以上の権利擁護の研修実施が義務付けられています。

当施設でも職員全員参加2週間をかけて、ソーシャルディスタンスを保ちながら少人数で行ないました。コロナ禍で面会できない不安の中、私達も安心して利用者様が施設生活できるよう自分の仕事を振り返り、ケアサービス提供のため日々努力していきたいと思えます。



## リモート研修

(在宅復帰・在宅療養支援研修)



コロナ禍で施設外研修への参加が困難な状態でしたが、当施設内でもリモート研修を行なうこととなりました。

コロナ禍でもスキルアップできる環境が徐々にできてきています。施設内外の研修に参加し仕ケアの質の向上を目指し努めていきたいと思えます。



園芸ボランティアの方々に感染対策をお願いし、お手入れを行なっていただきました



## 秋冬の花の植え替え



ホトトギス

アメジストセージ



## 実地研修



全国老人保健施設協会の依頼により今年も他の老健施設で働く職員を対象とした研修を行いました。今回はコロナ禍ということもあり利用者様との直接ケアは行わず実施。経験年数の長い専門職員の参加応募があり、主に感染対策に関心が高かったようです。各々の施設の方々との意見交換では洗濯物の取り扱いや、テレビ電話での面会、在宅復帰の取り組み、スタッフの教育など自施設ですぐにでも取り組みたいと学びのある研修となりました。

### デイケアの年末年始の休業について

**休業日：令和2年12月29日（火）～令和3年1月3日（日）**

令和3年1月4日（月）から営業となります。皆様にはご迷惑をおかけしますが何卒宜しくお願いします。

## ★ロール白菜(4人分)★

### <材料>

白菜 … 400g (約4枚)  
卵白 … 2個分  
片栗粉 … 小さじ1弱  
塩 … 少々  
玉葱 … 中1個  
サラダ油 … 適量  
合挽ミンチ … 160g  
淡口醤油 … 小さじ1  
ナツメグ … 適量  
スープの素 … 大さじ1  
ケチャップ … 大さじ3  
みりん … 小さじ1  
水 … 200cc  
片栗粉 … 小さじ1  
パセリ … 適量



### <作り方>

- ①白菜は1cm×3cm位の大きさに切り、ボイルし水気を絞っておく。
- ②卵白をメレンゲ状に泡立て、片栗粉、塩、①と混ぜ合わせる。
- ③玉葱はみじん切りにし、サラダ油で炒め、冷ましておく。
- ④③とミンチ肉、塩少々、ナツメグを混ぜ合わせる。
- ⑤ラップの上に②を広げ、中心に④をおき、巻き込んで棒状に仕上げる。
- ⑥⑤を蒸し器で約15分蒸す。
- ⑦鍋に水、スープの素、ケチャップ、醤油、みりんを入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑧⑥を適当な大きさに切り、器に盛りつけ⑦をかけ、パセリを添える。



★一般的にはキャベツを使用することが多いですが、今回は“ロール白菜”をご紹介します。ロール白菜は、白菜を小さく切ってから調理するため、お箸でも食べやすく高齢者にも優しいメニューです。トマトソースだけでなく、ホワイトソースや、和風だし、中華だし等、お好みでお試してください。白菜の旬は、11～1月です。葉先の緑色が濃く、巻きがしっかりした重いものを選んでください。

## お知らせ

理美容 (散髪¥2000・顔剃り¥1500)

12月/1(火) 2(水) 3(木)

4(金) 7(月)

1月/4(月) 5(火) 6(水)

7(木) 8(金)

\*申し込み締切日：前月の25日まで

行事 (餅つき・鑑賞のみ)

入所・通所 12/25(金)

ふれあい喫茶・売店は

コロナウイルス感染拡大防止の為、  
当面の間中止します

## 編集後記



秋も深まり、デイケアの送迎車内から街路樹が絵の具で塗ったような見事な紅や黄色の景色が見渡せます。

思えば、年明け頃から中国でコロナウイルスのニュースが出始め、1年を経たずに世界中が、見えない敵との戦いになり、人々の生活も様変わりしました。季節が巡るように、マスクをせず、紅葉を楽しむことが来る日を待ち遠しく思います。

そんな中でも老健施設では、利用者様ご家族様の協力とご理解をいただき、感染対策に取り組みながら、行事や研修、日々の業務に前を向いて職員全員で取り組んでいます。

(坂根)

