

たいよう

第 148 号 令和 3 年 7 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



6月 てるてる坊主作り

梅雨に入り、雨の日は少なめですが、何だか体がだるいような…という方もおられるのではないのでしょうか？6月はてるてる坊主を作りました。元気が出るような色とりどりの作品ができました。すぐに雨も止みそうですね。

また、梅雨の代名詞、紫陽花も2階の中庭に咲きました。



7月行事 七夕飾り作り



7月7日《七夕》

当日の天気はあいにくの雨でしたが、短冊にそれぞれの思いを乗せてカラフルに笹を飾りました。お願い事では「元気に過ごせますように」「家族が幸せに過ごせますように」「元気になって家に帰りたいです」「早くコロナが終わって皆が幸せになりますように」などご自分の健康とご家族の幸せを願うものが多くみられました。

✿花壇の花の植え替えをしました✿

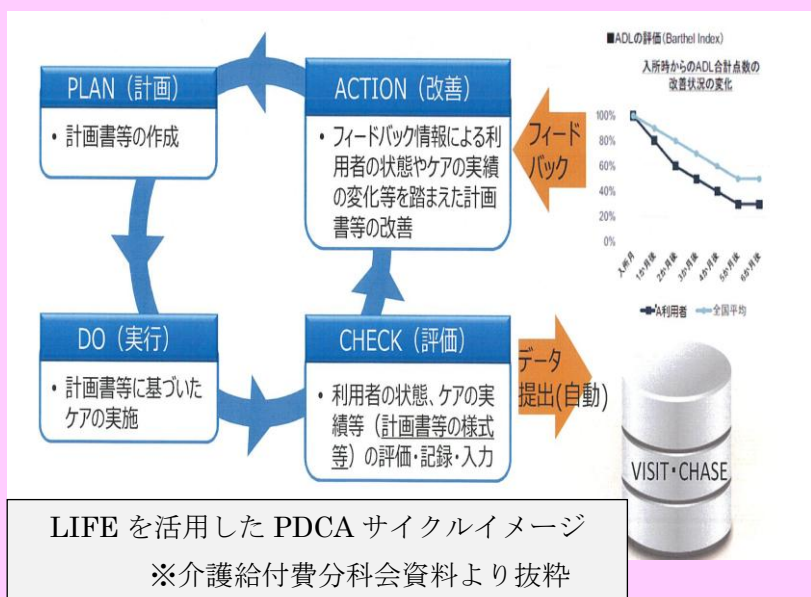
いつも中庭や正面玄関のお花のお手入れを下さっている園芸ボランティアの皆さんが植え替えを下さいました。すばらしい寄せ植えが完成し、利用者様たちの心を癒して下さいました。長年活動いただきました園芸ボランティア『ローズマリー』さんが今月で終了されました。有難うございました。



科学的介護とは？

本人様の意向を踏まえ、状態像・目的に合わせてどのようなケア提供することが望ましいかなど根拠に基づいたケアの提供をすることを目的に令和3年4月より介護保険報酬改定で『科学的介護推進体制加算』が追加されました。

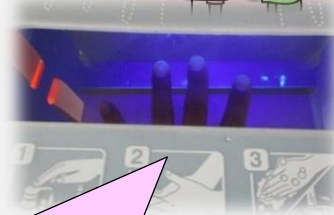
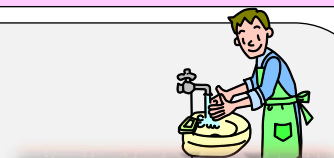
計画書の作成等を要件とするプロセス加算において実施するPDCAサイクルの中で、①これまでの取り組み等の過程で計画書等を作成し、ケアを実施するとともに、②その計画書等の内容をデータ連携により大きな負荷なくデータ送信し、③同時にフィードバックを受けることにより、利用者の状態やケアの実績の変化等を踏まえた計画書の改善を行うことで、データに基づくさらなるPDCAサイクルを推進し、ケアの向上につなげるという加算です。



手洗いチェックで感染予防！！

当施設では、定期的に手洗いチェッカーを用いて職員の手がしっかり洗えているかの確認を行っています。この器械では、ライトを照らすと汚れが残っていると光るようになっています。

自分たちがウイルスの媒介にならないよう、ケアごとに手洗いを全職員が意識して行っています。



爪と指の間・手首・親指の付け根など洗い残しが多い箇所を特に気をつけています。

学生実習の受け入れを再開しました



JCHO 神戸中央病院附属看護専門学校
の学生達の実習が始まりました。
感染対策を行いながら、利用者様から
沢山のことを学ばせて頂いています。
高齢者の思いを受け止められる
素敵な看護師さんになってほしい
ですね。



折り紙難しいですね



ゆっくり歩きましょうね

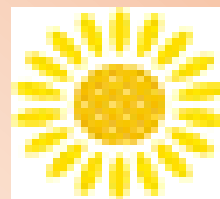


熱中症予防を予防しましょう



マスクの着用により、喉の渇きの自覚が減少するため熱中症のリスクが高まります（屋外で人と2m以上離れている時はマスクをはずしましょう）

- ①暑さを避けましょう
- ②のどが渇いていなくてもこまめに水分補給をしましょう
- ③エアコン使用中もこまめに換気をしましょう
- ④暑さに備えた体づくりと日頃から体調管理をしましょう



《脱水症のサイン》

- ・皮膚が乾いている（脇の下など）
- ・唇、口の中が乾いている
- ・腕や手の甲の皮膚をつまむと、元に戻るのに時間がかかる
- ・爪を押してすぐにピンク色に戻らない
- ・うとうとしている（反応が鈍い）
- ・頭痛、吐き気がある

病院に行った方がいい？
救急車呼んだ方がいい？
今開いている病院はどこ？

迷ったら！
#7199

（救急安心センター神戸）
に相談しましょう。



★簡単アクアパッツァ(2人分)★



<材料>

鯛(白身魚) … 2切
プチトマト(赤、黄)(普通のト
マトでも可) … 14個
ブロッコリー … 1/2房
バジル
(ドライバジル、パセリでも可) … 適量
にんにく … 適量
白ワイン(料理酒でも可)
… 大さじ3
塩 … 小さじ1/2
こしょう … 少々
オリーブオイル … 大さじ1
水 … 100cc

<作り方>

- ①鯛の切り身に塩、こしょうする。
- ②にんにくはみじん切りにし、プチトマトは半分
に切る。(普通のトマトなら角切りにする)
- ③ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、ボイ
ルしておく。
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、ペーパー
タオルで水分を拭き取った①を皮目から中火
で焼き、裏返し両面を焼く。
- ⑤弱火にして、にんにくを加え、香りが出たら、
プチトマト、水、白ワインを加え中火にし、一
煮立ちしたら蓋をして弱火にして5分蒸す。
- ⑥味を調べ、最後の③を加え、サッと混ぜ合わせ、
器に盛り仕上げにバジルを飾る。

☆アクアパッツァは、魚介類をトマトとオリーブオイル等と煮込んだナポリ料理で、簡単に出来るため是非お試しください。トマトの酸味が食欲をそそり、夏にぴったりの料理です。あさり等の貝類を入れてもおいしく出来ます。



お知らせ



理美容(散髪¥2000・顔剃り¥1500)

8月/2(月)3(火)4(水)5(木)
6(金)

9月/1(水)2(木)3(金)6(月)
7(火)

*申し込み締切日:前月の25日まで

行事

入所/8月18日 納涼会

9月15日 敬老会



(壁画作成)

編集後記

新型コロナウイルスの流行を受け、現在当施設では直接面会して頂けない代わりにテレビ電話での面会を行っています。画面越しにお顔を見ながら笑顔で話をされている利用者様・家族様を見て、私もほっこりした気持ちになっています。

ところがその後、いつもショックを受けることが…。というのも電話を切った後、画面に私の顔がアップで映るのですが、電波を通さなくなると急に画像が鮮明になります。するとくっきり!はっきり!自分の顔のシワ・くすみが浮き立つのです…。とても悲しいのですが現実を受け入れてこれからも頑張ります(笑)

(藤原 恵美)