

第 153 号 令和 4 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







# 銭太鼓 DVD 観賞



4/28 (水)・4/30 (土) に銭太鼓の DVD を観賞しました。今年も生演奏 での観賞は出来ず残念でした。

いつかまた目の前で観賞できる 日を利用者様や職員も楽しみにし ています。





# 大切です!口腔ケア~口腔機能訓練~

口腔ケアシリーズの最終回は口腔機能訓練についてです。いつまでもおいしい食事を口から食べることは誰しもが望むことですね。口腔機能を維持するために、「毎日」「少しずつできる」取り組みをお伝えします!

#### 原因と対策

#### 口腔清掃と口腔機能訓練で誤嚥性肺炎を防ぐ!



食道へ流れるべき食べ物が誤って気道に入ることで、肺の中で細菌が繁殖して炎症を起こし、誤嚥性肺炎を発症します。食べ物の他、睡眠中に口腔内の細菌を含んだ唾液が気管に入ったり、嘔吐物の誤嚥でも発症することがあります。

日頃から適切な口腔ケアを行って口の中を清潔に保つと共に誤嚥した際に 食べ物や唾液を吐き出せるよう、「口腔清掃」と「口腔機能訓練」を行いましょう。

#### 口腔機能向上のためのトレーニング

#### 1 口腔体操







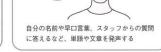
### 2 発声のための体操





#### 音階の発声





生米…

音読の発声

### 3 咳払いのための体操



## 4 唾液を出すためのケア



老健では毎日体操の時間にトレーニングを行い、中には毎食前に必ず「パ・タ・カ・ラ」の体操を行われている利用者様もおられます。いつまでも元気に話をしたり、好きな物を食べるために是非毎日の生活に取り入れましょう



# 日常生活の風景







本日のおやつはあんぱんです。ソフト食の方は手作りプリンです。



入浴後の整髪(ドライヤー)の様子です。



関節が固まらない様に、 動きを維持する訓練を行っています。



過介助にならないよう、ご本人の 残存機能を活かして介助してい ます。



コロナ禍で、お花見に行けない利用 者様方へ、職員から応援メッセージ の桜の木を満開にしました。



井戸端会議中!この日の 予定を皆で確認している ところです。

## 西尾晃先生退任の挨拶

風薫る5月。皆様はいかがお過ごしでいらっしゃいますか?幸い今年のゴールデンウィークは好天気に恵まれ、名残の躑躅と新緑の光を堪能された方も少なくないと想像致します。コロナ禍では様々な規制が敷かれましたが、制限なく外出を許されたのは3年ぶりの事と聞きます。街に活気

が戻りました。この緩和による感染の再爆発が起こらないことをただ願うばかりです。いつまでも厳密な規制が続くことにはもう耐え難い、と思っている若い・壮健な人たちは決して少なくはないはずです。

ただ、老人保健施設の利用者様は、健康面ではいわゆる"弱者"です。次の4度目のワクチン接種もまずは高齢者・有病者に行うとの意見もあります。これからもコロナウイルスには十全の感染予防体制を整えておかねばなりません。この点、家族様・関係者様には少なからずご不便をお掛けしますが、ご理解のほど重ねてお願い致します。

長引くコロナ感染症に施設の職員もかなり鬱々としております。そこで、 細やかながら花いじり・土いじりと、苗草を植えてみたりしています。

「こうした方が良いよ。」とお気づきの時には、どうぞご遠慮なくご指導下 さい。よろしくお願い致します。

最後になりましたが、在任中は格別のご厚情とご支援を賜り、 心より厚くお礼申しあげます。



退職記念植樹 なんじゃもんじゃの木



# 筍の木の芽和え (4人分)



・たけのこ … 160g

(小1本)

浸かる程度

・淡口醤油 … 小さじ2

・砂糖 … 小さじ1

・だし汁 … たけのこが

・白みそ … 大さじ1

・砂糖 … 小さじ2

・木の芽 … 2枚

・みりん … 小さじ1

・ ほうれん草

(葉先) … 3 0 g

・だし汁 … 大さじ2

●たけのこのあく抜き ①先のほうの1/5ほどを 斜めに切り落とし、皮に1

か所、包丁の切り目を縦に 入れる。



②皮を2~3枚むき、あと はそのままにして、たっぷ りの水に米ぬかと赤とうが らしを入れて竹串が根元に すっと刺さるくらいまでゆ で、そのまま冷ます。



たけのこの皮には繊維をや わらかくする成分 (亜硫酸 塩) が含まれている。米ぬ かは、たけのこの軟化を早 め、白くゆであげる。赤と うがらしはえぐ味をとる。



## 《作り方》

- ①たけのこをあく抜きする。
- ②①をいちょう切りにしだし汁、 淡口醤油、砂糖で煮る。
- ③木の芽は水洗いし、みじん切り にする。
- ④ほうれん草はボイルしミキサー にかけ、ザルにあけ水切りし、 絞る。
- ⑤ボウルに白みそ・砂糖・みりん・ だし汁、③④を混ぜ合わせ、② と和える。

★竹は意外にもイネ科にあたり、温暖な地域に多く生えています。その種類も多く、70種類ほどあるといわれていますが、食用にされているものは孟宗竹(もうそうちく)をはじめ、ほんの数種類です。春の味覚を代表する食材です。

# お知らせ

理美容(散髪¥2000・顔剃り¥1500)

6月/1(水)2(木)3(金)6(月) 7(火)

7月/1(金)4(月)5(火)6(水) 7(木)

\*申し込み締切日:前月の25日まで

# 行事予定

6月 フラダンス (オンライン上映)

7月 七夕短冊作成



お花の下のレース編みは、利用者様の作品です。

# 編集後記



惣山町周辺の木々も緑が鮮やかに なり、何をするにも心地よく感じられる季 節になりました。

皆様は「気圧のせいで体調が悪い」というセリフ、使われたことはありますか?私はそう感じる内の一人です。

山に登るとお菓子の袋が膨らむように、 私たちの体も気圧に影響され、内耳(耳の 奥の器官)で変化を感じ取るそうです。

そういう時は、首のストレッチで耳周囲の 血行を促したり、お腹を膨らます腹式呼吸 でリラックスするといいそうです。お試し くださいね。 (藤原 恵美)