

たいよう



第164号 令和6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

ホームページ <http://kobe.jcho.go.jp/rouken/>

または 「神戸中央病院 老健」 で検索



老健の雛人形



どのお人形もお顔が
違うんだねえ ♪

きれいだねえ ♪

今年も毎年恒例の立派な7段飾りをお披露目しました。いつ見ても美しいですね。老健のお雛様は少しまるみのある、ふくよかなお顔立ちです。お越しの際は、一緒に写真を撮ってみてはいかがでしょうか？

令和6年度介護報酬改定について

令和6年4月、厚生労働省より介護報酬改定が公表されました。基本方針として、「物価高騰・賃金上昇、経営の状況、支え手が減少する中での人材確保の必要性、患者・利用者負担・保険料負担への影響を踏まえ、患者・利用者が必要なサービスが受けられるよう、必要な対応を行う」とされています。

【令和6年度介護報酬改定の概要】

■人口構造や社会経済状況の変化を踏まえた基本的な視点

1. 「地域包括ケアシステムの深化・推進」
2. 「自立支援・重度化防止に向けた対応」
3. 「良質な介護サービスの効率的な提供に向けた働きやすい職場づくり」
4. 「制度の安定性・持続可能性の確保」

「第239回社会保障審議会介護給付費分科会資料」より

- 改定に伴い、利用者様との契約更新が必要となります。後日契約書等を送付させて頂く予定としております。
- 介護報酬改定について、4年ぶりに家族介護教室の開催も調整中です。

県民まちなみ緑化事業

兵庫県では都市環境の改善や防災性の向上を目的とし緑化事業を行なっています。今回、施設内で長年活動されていますボランティアの方々の協力で事業を活用することになりました。施設側道にプランターを3基設置しています。夏場でも水枯れしないよう自動底面給水になったプランターになっています。当施設は北鈴蘭台駅から歩くと10分程度ですが、長い坂道が続きます。少し足が疲れたところで、ほんのひと時足を止めていただき季節のお花を楽しんでいただければと思います。

施設敷地内にはプランター以外に宿根草や多年草など、まだ寒さで顔を出していない植物の花壇もあります。近隣住民の皆様や施設関係者の方々の癒しの場になることを願っています。



「在宅復帰・施設療養支援」についての勉強会

2/14（水）に作業療法士から事例報告があり、在宅復帰を目指したリハビリの取り組みについて、多職種で経過の共有や意見交換を行いました。

1例目は、病院では寝たきりだった方が、車椅子に少しずつ座って頂くことで姿勢を保つ筋力が向上し、お食事をご自分で摂れるようになった事例でした。2例目は、足の骨折後、恐怖心や痛みがあり立位がとれなかった方が、リハビリでの訓練に加え、普段の生活の中で立位動作を行いながら、重度の介助からだんだんと軽介助になった事例で、どちらも在宅復帰へ大きく近づいた報告でした。

色んな職種が様々な視点から、その方の日常生活の介護負担軽減に向かって身体機能の維持・向上を目指しており、多職種の連携の大事さを再確認しました。



日常生活の風景

看護専門学生さんと一緒に！肩をトントン！

ターンタタ
ターンタタ
ターンタタターン

鉄道唱歌のメロディに合わせて体操しています

利用者様の作品です

←職員のお手伝い中です。お仕事をされている方が、表情が生き生きされています！

足の爪切り中

←3/4（日）
甘酒と雛饅頭

看護専門学生さんと女子トーク♥
なんだかとっても楽しそう！

↓フロア1周 100m
程を約2分15秒で歩きます★早い！！

午前10:00頃は
自主トレタイム

ゆっくり一歩ずつ頑張って！

←関節の動きを保てるよう、ゆっくりのばしていきます。



桜寿司



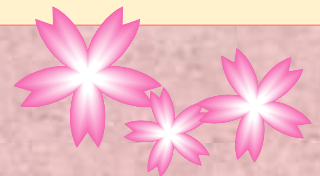
〈材料 4人分〉

- ・米 240g (約 1.6 合)
- ・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

〈作り方〉

- ①米は、1：2 の割合で、ターメリック用：鮭と青のり用 (白米) を別々に炊く。(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、三層に型押しする。
- ⑦器に、青しそを敷き⑥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した。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！



(1人分)
エネルギー 260kcal
たんぱく質 63g
塩分 1.4g

お知らせ

理美容

(散髪¥2000・顔剃り¥1500)

4月 / 1 (月) 2 (火) 3 (水)

4 (木) 5 (金)

5月 / 1 (水) 2 (木) 7 (火)

10 (金) 13 (月)

*申し込み締切日：前月の 25 日まで

行事予定

- 行事は内容が
決まり次第
お知らせします。



クリスマスローズ



編集後記

桜の木の蕾も大きく膨らんできました。桜の木を見ると学生時代に和菓子屋さんでアルバイトをしていた時の事を思い出します。店主がこの季節になると桜餅を作るのですが、その時に塩漬けされた桜の葉を取り出した瞬間にふわーっと桜の葉の香りを感じた事を覚えています。

4 月から介護報酬改定もあり慌ただしくなってきました。新年度で生活が変わる方もいるかと思いますが、たまには桜餅を食べてひと時ゆっくりしてはいかがでしょうか。

坂根

