

ニコニコ

利用者様の生活、当施設の運営方針等をお知らせする広報誌です



蕎麦打ち実演会の様子

ご挨拶

令和7年1月、施設長に着任いたしました古川 漸と申します。
当施設は在宅復帰支援、在宅生活支援機能に優れた「超強化型老健」として運営を行っており、看護、介護、リハビリ等の多職種とともに、質の高い介護を提供すべく努力しております。また、ご自宅での生活を支える通所リハビリテーション、訪問リハビリテーション、短期入所療養介護（ショートステイ）等のサービスを用意し、地域の皆様のニーズにお応えできるよう体制を整えております。私も微力ながら管理者施設長として、

また臨床経験を重ねた医師として、お役に立てるよう努力してまいりますので、よろしくお願いいたします。

年4回の季刊誌「ニコ・ニコ」は、利用者様の生活の様子、施設の運営方針等を発信し、ご家族との連携強化を目指しています。より良きサービスの提供に向けて、広報誌を通じ少しでも多くの情報を発信できれば幸いです。

施設長 古川 漸



入所・通所の鬼

衛生を保つ厨房内

手作りおはぎ

温冷車の
食事再点検

出汁ひき

厨房紹介

当施設は、栄養課の管理栄養士2名、厨房給食会社の栄養士2名、調理師1名、調理補助職員15名が働いており、献立作成や調理などの給食管理業務と、利用者様の健康管理を担う栄養ケア業務を行っております。今号では給食管理業務の一部をご紹介します。

給食管理で一番重要なことは何でしょうか？多くの方が「栄養バランスよく美味しい食事を提供すること」を想像されるようです。それも大切なことですが、最も重要なことは「安全な食事を提供すること」です。食中毒予防などの衛生管理、誤嚥性肺炎などを防ぐ食事形態の工夫、アレルギーへの対応など、様々なことに配慮しています。

厨房の一日は5時半、朝食調理から始まります。9時、朝食の食器洗浄と同時に、昼食調理、明日の食材

検品や仕込みが行われます。フロアでは、言語聴覚士や看護師らと利用者様の状態を観察し、利用者様の希望も伺いながら「昼食からお粥ではなく軟飯に変更してみよう」「体調を崩されているので、おかずを半量にして栄養補助食品を提供しよう」とカンファレンスが行われます。変更になった食事内容は、管理栄養士が速やかに厨房に伝達します。

11時台、温冷車に配置した食事を栄養士が食札と見比べながら再点検します。同時に、仕上がりの味、硬さなどを確認する検食を行います。その後フロアにお届けした食事は、介護職員が間違いのないよう最終確認しながら利用者様に配膳します。

夕食の食器洗浄、厨房内の清掃を終えるのは20時です。流し台は水滴が残らないよう丁寧に拭き上げ、明日に備えます。

多くの利用者様が食事を楽しみされ、特に月2回のイベント食に期待

してくださっています。行事食の他、嗜好調査で人気のある天ぷらや寿司などの特別食の提供、実演も含んだ手打ち蕎麦の提供など日常に彩りを添えられるよう努めています。イベント食の提供後は食事委員会で振り返りを行いながら次回に繋がります。昨年は、手作りおはぎが非常に好評であったことから、年2回の定番おやつとなりました。

これからも安全衛生の土台を守りつつ、食事で利用者様のリハビリ成果の底上げができるよう努力してまいります。
(栄養課)



シリーズ 委員会のご紹介 BCP委員会

日本では大規模な自然災害が頻発しており、2014年からの10年間で最大震度7の地震は3回、6弱以上では14回発生しています。いずれにおいても建物の損壊が発生し、その都度、多くの介護施設がサービスの中断や運営上の困難に直面してきました。新型コロナウイルス感染症流行時には、利用者様や職員の健康と安全が脅かされました。BCP委員会では、こうした事態でも利用者様の生命と健康を守るため、災害や緊急事態が発生した際にもサービスを継続し、事業を円滑に

運営していけるように準備、対策を行っております。消防訓練、防護服着脱訓練なども実施し、実践に備えています。



1月より、いたや歯科クリニック歯科衛生士による「口腔ケア講座」が始まりました。第一回目は、歯の磨き方や歯ブラシの選び方、管理方法などの説明があり、昼食後は利用者様が正しい歯磨きを実践できるよう職員が働きかけを行いました。

今後も、義歯の管理方法やブクブクうがいの大切さなどの講座を入所フロアも含めて開催し、口腔ケア、誤嚥性肺炎予防などに繋がっていきたいと思っております。
(食事委員会)



介護老人保健施設

みんなの笑顔

☎ 03-3921-2525

✉ info@kawamitsu.or.jp

🌐 <https://www.kawamitsu.or.jp/home.php>

