No.94

'22

ひなたぼっこ

介護老人保健施設ケーアイ広報紙

https://www.aijinkai.or.jp

介護老人保健施設ケーアイ　高槻市大字原112番地　TEL 072-687-0103
併設機関　高槻北地域包括支援センター　TEL 072-687-0303

敬老会

療養科　介護福祉士
西谷　隆司

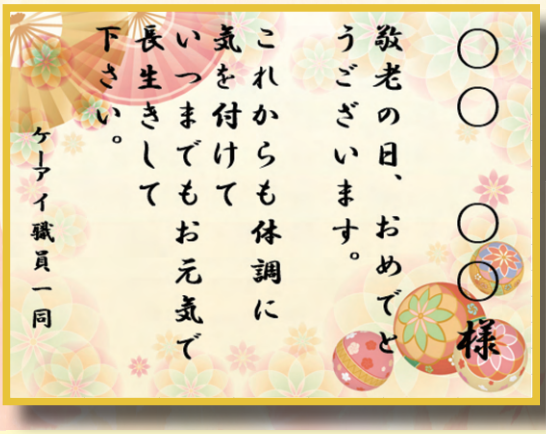
令和4年9月15日(木)各階で敬老会と称して敬老のお祝いをさせていただきました。

当日の昼食は選択食で4種類（メンチカツ、鮭のホイル焼き、オムレツ、春巻き）の中から事前に選んで頂いたメニューを食べていただきました。普段と違う食事だったので、感想を聞くと「おいしいわ」と笑顔で答えてくださいました。

午後からは、ご入所中のご利用者様一人ひとりに対して、手作りで作成したお祝いのメッセージカードを写真付きでプレゼントさせていただきました。一人ひとりに渡している際も自然と拍手が起こり、「ありがとうございます。」と言っていただきました。またご利用者様同士でも「すごいね」「おめでとう」と声を掛け合う姿もありました。

ご利用者様からの感謝の言葉や表情を見ることができ私たちも嬉しい気持ちでいっぱいです。

まだまだコロナ禍で施設内での行事や活動も制限がありますが、その中でもご利用者様が施設生活の中で楽しみを持って過ごしていただけるように、施設職員一同頑張っていきたいと思います。



食事介助について

リハビリテーション科　言語聴覚士　梶川紗緒里

食事はご利用者様にとって楽しみの一つです。おいしく安全に食事をしていただけるよう食事介助の際に気をつけている点として、姿勢と食事に集中できているかがあります。

このどちらかが欠けていると咽せやすかったり、窒息するリスクが高くなります。

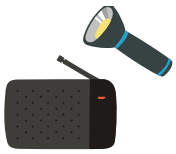
姿勢は身体が傾いていないか、お尻がずり込んでいないか、また机の高さは合っているか等です。足が地面についていない状態も体が不安定になり食べにくさに繋がります。

また注意散漫な状態では食べ物を丸呑みしたり、食事を最後まで食べきれないことがあるため、静かな環境を整えたり（テレビを切る、壁側に座ってもらう等）、一口が多くなりすぎないよう注意する必要があります。他にも、目で見てもわかりづらいものは何を食べているのか説明しながら介助をすることで食事に集中しやすくなります。

ご自宅でも安全においしく食事をしていただけるよう食事介助についてわからないことがあればお気軽にご相談下さい。

防災訓練に参加して

管理栄養士　佐野恭子



6月19日、介護老人保健施設きんもくせいで防災訓練があり、炊き出しの様子を見学しました。電気やガス、水道が使用できない中で、カセットコンロとミネラルウォーターを使用し、アルファ化米と野菜、レトルトのカレーで雑炊50食とカレーライス150食を作りました。被災する人が増えることを想定し、50食分のレトルトカレーを3倍に薄めて150食にしました。薄めたカレーは普通のカレーに比べて、さらさらしていましたが、美味しかったです。アルファ化米は、炊飯直後に熱風で急速乾燥させたもので、お湯を入れて15分すると出来上がります。ケーアイでも災害時に備えて3日分のアルファ化米や副食を準備し、常日頃から防災に努めておりますが、改めて日々準備をしないといけないと思いました。

左：「雑炊」、右「3倍に薄めたのカレー：アルファ化米：普通のカレー」

新　入　職　員　紹　介

介護福祉士　和田　知里

7月16日より通所リハビリに入職させて頂きました。以前は健康センターのデイサービスに勤めておりました。一からのスタートとなりますが、ご利用者様と一緒に楽しい時間を過ごせるように、頑張っていきたいと思います。宜しくお願い致します。

事務科 社会福祉士　土井　伽奈

8月23日付で入職いたしました。5年前まで高槻病院で勤務しておりました。ブランクもあり、施設勤務も初めてということで不安もありますが、精一杯頑張りますのでよろしくお願いいたします。

93号新入職員紹介において誤りがございました。以下のように訂正し、お詫び申し上げます。
新入職員紹介：森美奈子「（誤）令和3年→（正）令和4年」