



芙蓉会社内報
平成25年3月発行

やすらぎ



医療法人社団 芙蓉会

ふよう病院

芙蓉ミオ・ファミリア町田

グループホームあおぞら

千葉芙蓉病院

きゃらの樹ケアセンター

1月院内職員研修会 新年の挨拶

四ヶ所会長より

去年、政権交代し経済重視と叫ばれ、公共事業を増やせば雇用が増え増収となり、社会制度にお金が回ると言うシナリオですが先行きは不透明です。現時点で認知症高齢者数は300万を超え国もオレンジプランを打ち出し対策を強化しようとしています。芙蓉会としても認知症の認定制度などを導入していきますのでご協力をお願いしたい。

四ヶ所理事長より

以前からのご要望を受け入れA棟1階及びB棟1階の大幅な修繕により病棟の整備を実施致します。

H24年度は見直す、点検する年度にしたいと運営方針として「5つの柱」を制定して運営してまいりました。皆様方にはご理解、ご協力をい

ただき感謝申し上げます。同時に問題点も把握し、更なるレベルアップを目指すために本年1月より、「経営企画室」「人事・育成室」「地域連携室」の新しい部署を立ち上げさせていただきました。今後も人の体と一緒にバランスの良い運営、経営方法の追求をしてまいります。

佐藤院長より新年の挨拶

大変な問題が山積しています。2025年問題を外国は日本がどの様に対応するか固唾を呑んで見えています。先へ先へ借金を残して行く国の政策はどうかと思うが、そんな状況でもソフトランディングしていくのが我々の役割だと思っています。人間の精神と肉体は一体です。精神的ダメージが体に強いダメージを与えます。「思いやりあなたの態度で感じます」1月からの標語、とても良い標語です。介護者の動作、言葉、態度、雰囲気は患者様に伝わります。職員の皆さんよろしくお祈りします。

2月院内職員研修会 接遇ロールプレイング ふよう病院接遇向上委員会

【 B棟2階 】

場面設定：

ノロウイルスの発生で、病棟への面会は短時間にして頂き、家族による食事介助をご遠慮頂くことになったと朝礼で師長が伝達しました。

内容：

この状況下、面会に来られたご家族が普通に病室まで行かれ食事介助を始めようとしてしまわれるという内容。

意見：

1. 朝礼時、師長の話をスタッフがよく聞く事
2. 伝達をすばやく正確に
3. 貼り紙など対外的な告知を迅速に 等

まとめ：

情報の共有化は職種・部署に問わず仕事をする上で重要な課題です。命を預かるケアの現場では全員への報告・連絡が大切です。また、ご家族と接する時は病院の顔となります。責任のある態度でいつも笑顔を忘れずに対応できるようにしたいものです。

【 B棟3階 】

場面設定：

1. 職員3名が302号室の前で立ち話をしている
2. 職員が昼の巡視をしているとDルームに近い部屋の患者様が話しかけてきました。

内容：

1. ケアについての職員の会話を自分の悪口と勘違いしてしまう。
2. 昼休み中、休憩室での職員同士の楽しげな会話が病室に洩れ聞こえていた為、患者様が気分を害してしまった。

意見：

1. 廊下での私語は良くないのでは？
2. 日頃の会話が患者様にとって不快に感じさせてしまうと思った。
3. 場所をわきまえて話をする。

まとめ：

忙しい業務の中でほっとした昼休みにする楽しい話題や笑顔は職場の雰囲気をよくする為に必要かもしれませんが、離れている場所にも聞こえる大きな声、笑い声は適切ではありません。患者様の立場に立って思いやりある行動を取れるように注意しましょう。

新入オリエンテーション開催 ふよう病院

| | |
|------|--|
| 開催日 | 平成25年1月25日（金）16時00分から |
| 場所 | A棟2階リハビリ室にて |
| 対象職員 | 医療法人社団芙蓉会に平成24年6月1日～平成24年12月末日までに入職された職員 |
| 対象人数 | 医療法人社団芙蓉会26名中10名出席 |
| 内容 | 院長・理事長挨拶、幹部紹介（一部）、質疑応答 |

新入職員10名の方が参加し、新入オリエンテーションを開催致しました。



理事長

創業者の生い立ちから当院開設、現在に至るまでの経緯を簡潔に説明頂き、また、創業からの理念である「老人は国の宝」について説明を頂きました。

幹部職員

「縁あってご入職頂いたので、長く勤務して頂きたい。」といったご意見を多数頂きました。

短時間ではありましたが、この新入オリエンテーションを通じて、芙蓉会について理解して頂けたと感じています。新入職員の皆様には、今後より一層のご活躍を期待しています。



院長先生

当院のような高齢者病院の流れや当院の内容について説明を頂きました。また、接遇標語を利用して、患者様に対する考え方や気持ちについて熱弁して頂きました。説明の中では、「接遇は理念の実践」という重要なキーワードもあり、各人が思ったことは様々だったと思います。

| | |
|--------|--------------------------|
| 次回開催予定 | 平成25年7月予定 |
| 対象職員 | 平成25年1月1日から平成25年6月末日入職の方 |

恩田川お花見ツアー

芙蓉ミオ・ファミリア町田

記録的早さの桜の開花で、予定を繰り上げて、毎年恒例の恩田川お花見ツアーに出かけました。ご入居者様にも車から降りていただき、川沿いを一周散策いたします。

うららかな春の日差しを浴びて、ほのかに桜の香が風に乗って漂ってきます。

花びらが川面に舞って、ご入居者様からは、「人生で初めてこんなきれいな桜を見たわ」と感嘆のお声が聞かれました。やはり桜は日本人の心にしみる花、毎年恩田川の桜は素晴らし

く、見る人の心を癒します。

施設内にも、ご入居者様とご一緒に折り紙で作った桜の壁飾りや、花瓶に桜の花を生けたり、ひと時の桜の季節を楽しんでいただけるようにしています。

芙蓉ミオ・ファミリア町田の近くに、こんな素晴らしいお花見スポットがあり、ご入居者様が自然体のほころんだ表情を見せてくださることが、スタッフの喜びでもあります。



節分 千葉芙蓉病院

2月2日、千葉芙蓉病院では節分行事が行われました。

年女と赤鬼、青鬼に扮した職員が各病室を（駆け？）まわり、「鬼は外！福は内！」と声をかけ豆まきを行いました。ベッドから起きられない患者様にも豆をまいていただきました。か弱い手でありましたが、笑顔につつまれ大きな笑い声も聞かれました。

また、思い出の写真撮影もあり、患者様と共に楽しいひとときを過ごすことができました。



ひなまつり 千葉芙蓉病院



3月2日にはひな祭りの行事食を提供しました。献立は、ちらし寿司・炊き合わせ・澄まし汁・三色ゼリーの4品です。ちらし寿司は見た目が華やかになるように海老・イクラ・錦糸卵・キノサヤ・でんぶ・青のりを飾りました。具の種類がたくさんあり綺麗でした。

三色ゼリーは抹茶ゼリー、ミルクゼリー、食紅で薄いピンクに染めた牛乳ゼリーの三種類で、

去る3月1日、職員の協力のもと、ひなまつり行事を行いました。

お内裏様とお雛様姿の職員が各病室をまわる事により、患者様に笑顔をお届けすることができました。また、昔の事を思いだした患者様も、絶えず笑顔の患者様もおいででした。この先もっと笑顔が届けられるよう努力していきたいと思いました。



ゼラチンを使用して作りました。ゼラチンで作った結果、弾力が強くなってしまい、患者様からは美味しいと言っていたのですが、嚥下が難しい患者様にとっては食べにくいものになってしまいました。次回作るときは、全ての患者様が食べやすく、美味しいものが提供できるよう改善します。行事食で季節を感じていただけたら嬉しいです。

試作料理名 マーボー春雨大根 (2人分)

材料

- 大根・・・400g
- 豚もも挽肉・・・150g
- 春雨・・・20g
- にんにく・・・少々
- 生姜・・・少々
- 長ネギ・・・5g
- 酒・・・5g
- 濃口しょうゆ・・・10cc
- A 塩・こしょう・・・少々
- 豆板醤・・・3g
- ごま油・・・少々

作り方

- (1) 大根は1.5cm角に切る。春雨は熱湯でもどす。
- (2) 鍋にサラダ油を熱しにんにくと生姜を炒め、香りが出てきたら挽肉と大根を加えてよく炒める。
- (3) だし汁400ccを加え煮立ったらAで調味し、軟らかくなるまで煮る。
- (4) 春雨を加え1～2分煮て、ネギを加える。
- (5) 片栗粉でトロミを付け、ごま油で香りを付けて完成。



工夫した点

旬の大根に春雨を加えて喉ごしを良くしてみました。今回は長ネギを使いましたが、大根葉を使っても彩りが良くなります。

感想

大根の辛味が効いていて味を良くしている。大根は少し固いようだが、味はよくしみている。赤いものが入るともっと彩りがキレイになると思う。ミキサー菜は味がまとまっていて美味しかった。

栄養科 食事サービス部 鈴木

書初め大会

きゃらの樹ケアセンター

日時 1月12日～26日

場所 各フロアー 計51名

感想

職員の数も多く時間もあり、ゆっくりと書くことが出来ました。

ご利用者様の中には何枚も練習する人、お手本に書く人もおり楽しい笑顔がみられました。

普段いつも傾眠状態のご利用者様が筆を持たら達筆で驚きました。



ひなまつり

きゃらの樹ケアセンター

日時 3月1日

場所 各フロアー 82名

感想

ご利用者様に雛あられが好評でした。

歌を歌うとき音楽も一緒に流したほうがよかったですと思いました。

華やかさが足りなかったと思いました。



しらす干しのおろし和え

作成者 座間 レジナ

材料 (4人分)

しらす干し 30g

三つ葉 一束

大根 300g

みりん 大さじ1

塩 小さじ1/4

作り方

- (1) しらす干しはざるに入れ熱湯かけ塩出し。
- (2) 三つ葉は熱湯にさっとくぐらせ約1cmに切る。
- (3) 大根はおろして軽く水気を切る。
- (4) しらす干しと三つ葉を合わせ、みりん・塩で下味つけ大根おろしとさっぱり和える。

評価 (抜粋)

あっさりしており消化も良さそう／三つ葉の香りよい／しゃりしゃり感はよい／さわやか さっぱりとしてよい／大根おろしが荒めでよい／飲み込みやすい／さっぱりしていて入所者の食事に出してもよいかと思えます／みつばの香りがもう少し立つとよい／もう少ししらすが多いほうがよい／三つ葉が嫌いな方は無理かもしれませんが／味は薄め／どういう味付けなのかピンとこない／すこしざらつく／もう少し味の工夫がほしい／単品だけでは評価しにくい (何と一緒に出すか) /大根が口に残る



りんごのコーヒー煮

作成者 長谷川 美津子

材料

りんご 中2個

インスタントコーヒー 20g位

コーヒーフレッシュ 適量

作り方

- (1) りんごの皮をむく。
- (2) りんごを8等分に切る。
- (3) 湯にインスタントコーヒーを溶かし(2)を入れ煮詰める。
- (4) (3)にコーヒーフレッシュをかける。

評価 (抜粋)

意外とおいしい／コーヒーの香りがよい／コーヒー味がりんごを包みおいしい／風味コーヒーでよかった／りんごの甘さとコーヒーの苦味がちょうど合ってよい／りんごの歯ざわりよい／りんごの香り弱い／りんごとコーヒーのそれぞれの風味でている／コーヒーの香りとりんごの味がよくわかる／ミキサーはふわふわして歯ざわりよかった／ミキサーは飲み込み易い／ミキサーの方がおいしい／ミキサーのほうが食べやすい／やや苦味が強い 色彩よくない／先にクリームかけた方がきれい／りんごのあまみが消えていた／甘味を入れて煮たほうがよいと思う／外観的には野菜煮のようだが冷たく舌触りよい／かなりおもしろい料理だが見た目の点でどうかと思う／おやつとして出すのか食事のデザートとして出すのか本料理の位置が不明／砂糖入りのコーヒーだと甘味もありよかったと思う／おもしろい料理でおいしかった

