



芙蓉会社内報
平成25年5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
きやらの樹ケアセンター

3月院内職員研修会 医療安全推進委員会

『 K Y T 』

K Y Tとは？

危険のK、予知のY、トレーニングのTをとってKYTと言う。1979年導入後、企業の製造現場や建設現場などで労働災害事故防止などの安全活動に大きな成果をあげている。この訓練手法を医療現場の安全活動手段として応用し、リスク回避に役立てていくものです。

なぜKYTなのか？

起きた事故の反省とフィードバックも大切であるが、それ以上に「事故を起こさない、未然に防止する」事が重要であるためです。



ミスや事故を未然に防止するためには、「異常に気がつく」「発見する」「変？と感じる」といった感性がなければ、目の前に重大な危険や兆候が存在していても気づかず「見過ごす」ことになる。



トレーニングによって危険感受性を育て（磨く、刺激する）、危険が潜在していると「気付き、感じる」ことが出来る職員を育成する。

トレーニングの実施

イラストを見て訓練を実施しました。

『 ハラスメントについて 』

パワーハラスメントとは

同じ職場で働く者に対して、職務上の地位や人間関係等の職場内の優位性を背景に、業務の適正な範囲を超えて、精神的・身体的苦痛を与える又は職場環境を悪化させる行為をいいます。

*上司からのパワハラだけでなく最近は同僚や部下からのパワハラも問題になっています。

パワーハラスメントの典型的行為

- 1 身体への暴力
- 2 人格を否定するような表現を用いた叱責、罵倒、恫喝等（始末書などの強要を含む）
- 3 事実に基づかない誹謗中傷、風評の流布
- 4 正当な理由のない退職強要、解雇、雇止め
- 5 嫌がらせとしての配置転換、仕事外し
- 6 極端な降格、著しく低い人事考課
- 7 過大な業務、制裁としての業務の強制
- 8 人間関係からの切り離し（無視、座席の隔離、自宅待機、村八分）
- 9 正当な権利取得、プライバシー等の侵害
- 10 仕事と無関係な場面ででのいじめ

*一定の判断基準や目印がない→これまでの裁判例が重要！

パワーハラスメントがもたらす法律上のリスク

【加害者に対するもの】

- 1 傷害罪
- 2 暴行罪
- 3 過失傷害罪
- 4 脅迫罪
- 5 名誉棄損罪
- 6 侮辱罪
- 7 ストーカー規制法違反など



【会社に対するもの】

- 1 不法行為
 - 2 使用者責任
 - 3 債務不履行
- ・同僚間のパワーハラスメント事例
 - ・部下から上司へのパワーハラスメント事例
 - ・裁判例
 - ・これまでの裁判において指摘された言葉例
 - ・パワーハラスメント自己チェック表配布

感想

実例をお出しになって、とてもわかりやすい講義でした。講義後、先生が『人間は感情の動物』ですから、とおっしゃいました。日々の業務の中で確かに様々な感情が生じます。それは防ぎようがありません。その様な感情を言葉や態度にのせずに、しかし業務上の問題はきちんと伝えられる雰囲気職場があればパワハラ問題にはならないと思いました。部下と上司、同僚同士、日々のコミュニケーションを大切に人間関係を良好にしておく事が何よりだと感じました。

認知症ケアスキルアップ研修会

保健・医療・福祉サービス研究会 経営指導部 介護教育アドバイザー 石峯ほなみ氏

講義1 認知症ケアの基本とコミュニケーションスキル

講義2 認知症高齢者の周辺症状に対する理解・対応と自立支援の実際

厚生労働省発表「認知症施策推進5か年計画（オレンジプラン）」の策定を踏まえ、当会においても、認知症ケアにおける一層の理解とサービスの質の向上を目的として保健・医療・福祉サービス研究会 石峯先生をお迎えし、研修会を開催させていただきました。

研修会参加者からは「非常に勉強になった」「講義内容を現場で活かしたい。」という意見が多数あり、とても有意義な研修会となりました。



「第21回運営懇談会」 介護付有料老人ホーム芙蓉ミオ・ファミリア町田より

今年初めての運営懇談会が5月11日(土)14時から、芙蓉ミオ・ファミリア町田3階食堂兼機能訓練室にて行われました。

運営懇談会とは、行政の指導では「ご入居者のうちの要介護者等についてはその身元引受人等に対し出席を呼びかけ、ご入居者の状況、サービス提供の状況及び管理費、食費の収支等の内容等を定期的に報告し、説明するとともに、ご入居者の要望、意見を運営に反映させるよう努めること」とされており、芙蓉ミオ・ファミリア町田では年3回開催しています。

今回は12名のご家族が出席され、医療法人社団芙蓉会 理事長 四ヶ所の挨拶で始まりました。



その後、

施設長より

- 1 ご入居者の概要とお知らせ
- 2 運営及び職員の状況

看護科長より

- 1 ご入居者への医療面の対応などについて
- 2 重度化した場合における対応指針の追加記録
- 3 高齢者の心理について

ケアマネージャーより

- 1 ご入居者と福祉用具について
- 2 福祉用具の説明



介護主任より

- 1 介護現場報告

介護福祉士より

- 1 ご入居者と接して

と続き、最後に

ご家族より

「スタッフはもとより他のご入居者の方々もやさしい」「あちこちのホームで受け入れられないと言われ困っていたところ、知人より紹介され入居することができホッとした」「イベントが多くて毎日楽しみにしている」「入居の時は心配したがすっかり馴染んで表情がよくなった」「グループホームのころからずっとお世話になっている。わがままな母だが風邪も引かずお腹も壊さずよくみていてくださると感謝している」「骨折を繰り返し入退院を繰り返していた。その頃は早く家に帰りたと言っていたが、こちらに入居してからは家に帰りたと言わなくなった」「入浴が嫌いで自宅にいるときは週1回親子喧嘩をしながらの入浴だったが、こちらではスタッフの方が上手に週2~3回入浴させて下さっているようで感謝している」「今回は『高齢者の心理について』だったが、毎回とても勉強になる話がきけて良かった」など、私共の今後の励みになるお言葉をたくさんいただきました。

ボランティア床屋



例年になく大雪により、2月に予定されていたボランティア床屋が道路事情のため中止になりました。

ました。隔月で来て下さっている近隣の理容業・美容業の方たちです。

患者様はもちろんのこと、職員も非常にかかりました。「4月まで待たないといけないのかな？」そう思っていたところ、3月に7名の方が来てくださり、午前・午後それぞれ2時間ほどの間に合計77名の患者様の散髪を行っていただく事ができました。

患者様によっては無理な体勢での散髪になることもあるのに、「お母さんきれいになったよ!」「お父さん男前になったね!」といつも優しい言葉をかけてくださいます。

ボランティアの皆さんに感謝するとともに、この先も長くお世話になりたいと願っております。

菖蒲湯

4月23日から27日にわたり、入浴時菖蒲の葉を入れて、患者様に菖蒲湯を楽しんでいただきました。

菖蒲は邪気を払うと言われ、日々元気に過ごせるようお願いながら、短い時間の中で葉と共に体を温めていただきました。患者様もとても喜んでくださり、季節を感じながらくつろげるひとときでした。

菖蒲湯に入れなかった患者様には、何か別の形で季節を感じていただけるよう考えています。



す。菖蒲を提供して下さった職員の方、ありがとうございました。

子供の日の行事食

5月5日が子供の日ということで、一日に行事食を提供しました。献立は、御赤飯・鮭のムニエル・たけのこと鶏の炒め物・お吸い物・抹茶のプリンです。

御赤飯はもち米とうるち米を1対1の量で使い、水分量を多めに炊きました。粥食の患者様には小豆粥を供しました。

鮭のムニエルは常菜以外の刻み菜からミキサー菜までを、ソフト食の鮭を使用して調理しました。刻み菜やミキサー菜の食事は、刻んだりペースト状にするので食材の形が無くなってしまいます。ソフト食を使用することで嚥下が困難な患者様にも形のある食事を提供出来るので、目で見えて楽しんで食べていただけるかと思

います。

現在ではミキサー菜を食べられている患者様が多いので、これからはミキサー菜がどの様にすれば患者様に喜ばれる食事になるのか工夫していきたいです。



豆腐とほうれん草の和え物(10人分)

材料

豆腐 5丁
ほうれん草 500g
白すりごま 100g
しょうゆ 少々
砂糖 少々

作り方

- 1 豆腐は熱湯に入れ煮立ったら弱火で軽く茹で、ザルにあげて水気を切り、粗熱を取る。手で粗く崩す。
- 2 ほうれん草は塩を少々加えた熱湯で色よく茹でてから、冷水にとって手早く冷ます。
- 3 2をきつく絞って水気を切り、ちょうど良い長さに切ったらもう一度絞る。
- 4 白すりごまと、しょうゆ、砂糖を入れて1と3を和える。

工夫した点

全体に水っぽさを無くし、しっかりとした味付けになるよう工夫してみました。

感想

ごまの風味が効いていて美味しい。常菜の場合は味付けもちょうど良く、見た目も春らしく良かったが、ミキサー菜はほぼ豆腐の味しかしなかった。ミキサー菜にしょうゆをかけると良いかも。



キャベツとひじきの コールスローサラダ(10人分)

材料

キャベツ 1.2kg
人参 0.3kg
ひじき 300g
玉ねぎ 0.3kg
レンチドレッシング 適量
白すりごま 適量

作り方

- 1 キャベツ、人参、玉ねぎは千切りにする。
- 2 ひじきを水で戻し、1の野菜と一緒に茹でる。
- 3 茹だったら水で冷まし水気をきり、ドレッシングで和える。

工夫した点

コールスローサラダにひじきを加えて、鉄分を

アップさせました。

感想

しっかりと味が付いていて患者様に喜ばれると思う。さっぱりとしていて美味しかった。ミキサー菜になると少し酸味が気になるが、ごまのおかげでまろやかな味になっている。



じゃが芋のおやき風(10人分)

材料

じゃがいも 1kg
玉ねぎ 300g
片栗粉 40g
牛乳 200 c c
塩 適量
白こしょう 適量
タレ { 水 200 c c
砂糖 45g
しょうゆ 30g
片栗粉 5g

作り方

- 1 じゃがいもは皮つきのままやわらかくなるまで茹でる。
- 2 玉ねぎはみじん切りにして炒める。
- 3 ボールに茹でたじゃがいもと玉ねぎを合わせつぶし軽く塩・こしょうをしたら、片栗粉・牛乳を加え耳たぶ位のやわらかさにする。
- 4 適当な大きさに丸め、油をしいたフライパンで焼いたら甘辛のタレをかける。
- 5 タレは水・砂糖・しょうゆを合わせ、煮立たせたら片栗粉でとろみを付ける。

工夫した点

じゃがいもに炒めた玉ねぎを加え、しっとりとした食感にしました。みたらし風の甘辛いタレをかけておやきにしてみました。

感想

なめらかで口当たり良く、味もとても良かった。じゃがいもと玉ねぎの素材の味がして美味しかった。



パセリと青りんごの豆乳ジュース

材料

りんご（王林） 50g（1/4個）

パセリ 1枝 5g

豆乳 50ml

作り方

- 1 パセリは葉をちぎり、りんごは一口大に切る。
- 2 全ての材料と水50mlをミキサーに入れなめらかな液状になるまで攪拌する。

評価（抜粋）

りんごの風味よい／りんごの味がして美味／パセリが口に残るためパセリは無い方がよいかも／パセリが少しザラつく／それぞれの素材の味は出ている／器をガラスにしたらもっと美味しそうに伺える／歯ざわりザワザワする／この濃度なら皿にスプーンが飲みやすい

作成者 澤本きよ江



大根もち

材料

大根（皮なしの状態） 500g

片栗粉 大さじ6

長ネギ 60g

干しえび（桜えび） 40g

中華だし 小さじ2

ごま油・醤油 適量

作り方

- 1 大根おろしと作り軽く水気を切る。
- 2 片栗粉・ねぎ・えびを①に入れ混ぜる。
- 3 ごま油で中火から弱火でじっくり焼く。
- 4 焼けたら醤油をかける。

評価（抜粋）

軟らかくて噛みやすい／喉につかえず嚥下しやすい／ねぎの風味がよい／素材が活かされている／チヂミに似ている／もちが好きなひとには食べさせたら喜ぶと思う／さっぱりとおいしい／お好みやき風でよい／醤油をもっと少なく／他に何かとのコンビネーションで出すか単品か

（で評価異なる）／片栗粉なのにおもちのようでおいしい／味付けちょうどよい／サクサクもちもちでよい／飲み込みつるんとしている／におい香ばしい／飲み込みミキサー・超刻みも問題ない／生かされている／おもちのようでおもしろい／見た目少し焦げ目あり／当施設ではおもちが出せないのよいと思う

作成者 宮野友美



お花見に行きました

実施日

平成25年4月1日（月）2階17名
平成25年4月4日（木）1階15名
平成25年4月5日（金）3階15名 合計47名

1日目は肌寒い陽気で寒さ対策が万全でなく、外出するまで楽しそうにしていたのですが、いざとなると花見もそこそこで帰りたいという声が続出で少し残念でした。また、去年は入所者を車に乗る順に誘導できなかつたので出発するのに時間がかかってしまいましたが、今回は名札などの準備がされていて入所者の移動はスムーズに行なえて予定通りの時間で出発できました。

2日目は外でラジオ体操を行なった時、普段は体を動かさない入所者が、楽しく体を動かして笑顔で行なっていたのが印象的でした。

3日目は早めの開花だったのと全体的に桜の花が少ししかなかったのを見ごたえは無かったが、温暖な陽気で外に出られて良かったとご利用者に笑顔が見られました。



