



芙蓉会社内報
平成25年7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

ふよう病院 5 月院内職員研修会

医療安全推進委員会 災害について

DVD「被災病院における発災直後の看護活動」の視聴

内容：

平成16年10月23日に発生した新潟県中越地震で被災したが全員無事に避難させた病院の報告

感想：

最大震度7。その後の余震は千回を超えた。そんな中、小千谷総合病院のスタッフは223人

の入院患者様を病院から無事に避難させた。実際の映像とシュミレーションと同時に三者択一の問題が挿入されていた為、ただ映像を見るよりも入り込め、より真剣に考えられた。入院患者様の安全を確保するためには、まず職員自ら安全を守り、情報・判断・行動を速やかに入手し、決断し、動く。今後の災害訓練への取り組み方も、今回の研修会によってより一層真剣に取り組んでいきたい。

ふよう病院 6 月院内職員研修会

感染対策委員会 感染について

口腔ケアと感染予防

口腔ケアの意義と目的／口腔のしくみ／高齢者の口腔内の口腔環境／高齢者の口腔内の状態／糖尿病患者の口腔環境

↓

口腔ケアと感染予防／義歯の正しい使用方法と手入れ1.2／口腔ケアは誰がいつ行うのか？／口腔ケア用品の選び方／一般的に言われている正しい歯磨きの仕方

感想：

昨今、口腔ケアの目的として二次感染防止、病態の悪化予防、食欲の亢進、人間関係の維持など様々な事があげられその効果は多岐に渡っています。重要性は充分認識しつつ現状では理想のケアが難しい中、歯ブラシ、マウスウォッシュ



ユ、シートなどの最新の用具・薬品の使用、又歯科衛生士による指導などの導入で実現していければと感じた。

芙蓉ミオ・ファミリア町田の「夏祭り」



梅雨明けとともに酷暑の夏が訪れました。涼しい日も数日間ありましたが、また蒸し暑い毎日となりました。

7月に入り、ご入居者の皆様と夏祭りの準備を進めて参りました。日に日に食堂(兼)機能訓練室や廊下に飾り付けが増えていき、ご入居者も心待ちにされていました。



いよいよ夏祭り当日。いつもの食堂(兼)機能訓練室が夏祭りの会場になりました。

はっぴを着たスタッフからねじり鉢巻きをして、1ヶ月近く練習を積み重ねた盆踊りから始まりました。炭坑節や東京音頭の歌に合わせて手振り手拍子で踊り、歌声もまじり気分が盛り上がってきました。

魚釣りは、スタートの掛け声も待てない様子で一生懸命釣っていただき、「三匹釣れた!」と皆様大漁でした。

スイカ割りでお祭りは最高潮に!男性のご入居者に頑張っていたいただき、女性のご入居者にもご協力いただいて大きいスイカが見事に割れました。

無事に割れたスイカを皆様に召し上がっていただき、そのあとかき氷、綿菓子とミオ・ファミリアの夏祭りを、ご参加いただいたご家族と共に楽しんでいただきました。

今日の1日で少しは夏を乗り切るお手伝いになりましたら、幸いです。スタッフも皆様の笑顔からパワーをいただき、これから皆様とともに暑い夏を頑張っていきたいと思えます。

来年の夏祭りも、ぜひ楽しみにしててください。



千葉芙蓉病院の「運動会」



去る5月29日、1階リハビリ室にて運動レクを実施しました。例年通り万国旗を飾り、マーチを聞き、気分は本当の運動会さながら。合計34名の患者様が参加されました。

「すくってみよう」という個人競技では、お玉とトングを使い、ボールやお手玉を箱に移して数を競い合いました。患者様の運動機能に個別性があり困難かと思われましたが、想像以上に道具を駆使する患者様の生き生きとした表情や一生懸命手を動かす様子を見て、この仕事にや

りがいを感じました。

応援合戦では、職員合同でよさこいソーランを披露しました。患者様から掛け声、手拍子をいただき、楽しい時間を過ごしました。

昼食は戸外でピクニックランチを予定していましたが、残念ながら天候不良のため、病棟で行事食を楽しんでいただきました。

病状の重い患者様が増え、参加できる方の人数も少なくなりましたが、今後も続けていきたいと思えます。



たなばたの会 千葉芙蓉病院



職員により、彦星・織姫に仮装し、笹の七夕飾り持参で各病室の患者様の所へうかがいました。患者様はとてもうれしそうな顔で「今日は七夕様かい」と声をかけてくださいました。また、「きれいだね」と手を伸ばしてくれる患者様もいらして来年もお邪魔したいと思います。



食べやすい食事づくり研究

試作料理 カレー風味の豆腐ステーキ(6人分)

材料 絞り豆腐・・・2丁
塩 少々 こしょう 少々
小麦粉 2g カレー粉 小2
サラダ油
鶏挽肉・・・80g
砂糖 2g しょうゆ 大1
だしの素 2g 酒 大1
みりん 大1 片栗粉 20g

作り方

- (1) 豆腐はよく水をきる。
- (2) 小麦粉・カレー粉・塩・こしょうを(1)にまぶす。
- (3) 豆腐の両面を色よくフライパンで焼く。
- (4) 鶏挽肉でそばろあんを作り豆腐にかける。

工夫した点

いつもの豆腐ステーキにカレーを使用し目先を



変えてみました。カレー味は薄味にしてあんをかけ患者様が食べやすいように工夫しました。

感想

カレーの風味は薄いですが味はしっかりと付いていて美味しかった／ミキサー菜になるとカレーの風味が消えてしまい残念だった／ミキサー菜は患者様には薄く感じられると思う／豆腐は誤嚥しやすい食材なので、むせない様に提供できれば良いと思う。

千葉芙蓉病院 食事サービス部

運動会レクのお食事

5月29日に運動会が行われました。栄養科から提供したお弁当のメニューは、鶏肉の香味焼き・京風しゅうまい・炊き合わせ・青菜のピーナツ和え・厚巻卵・おにぎり2種です。

メインの鶏肉の香味焼きは常菜のみ鶏肉そのものを使い、刻み菜からミキサー菜にはソフト食の鶏肉を使用しました。ソフト食の鶏肉とは一度ミキサー状にした鶏肉を、食材の形に似せて成型したものです。舌で潰せるほどの滑らかさなので嚥下が困難な患者様に提供しています。見た目も食材の形になっていて、目で見ても楽しんでいただけるのではないかと思います。

当日はあいにくの雨で、患者様は外でお昼ご飯を食べる予定をしていましたが中止となりました。残念でしたが、お弁当は「美味しい」という感想をいただき、とても嬉しかったです。ありがとうございます。今後も患者様に喜んでいただける食事を提供できるよう努力していきます。

千葉芙蓉病院栄養科



七夕まつりの行事食

7月7日は七夕です。栄養科では毎年七夕の行事食を提供しています。

今年のメニューは、七夕ちらし寿司・茄子トマトサラダ・南瓜の土佐煮・すまし汁・サイダーかんの5品でした。

ちらし寿司は、上に飾る人参とキヌサヤをミキサーにかけ、寒天で固めて星型でくり抜いたものを飾りました。その他の具材はイクラ・錦糸卵・えび・でんぶです。華やかに仕上がり良かったです。サイダーかんは食べた時に「シュワ」っとした食感があり、上には星型の牛乳寒天を乗せ工夫しました。副菜には夏野菜を使用し季節感を演出しました。

来年はまた違った七夕行事食を提供できるよう工夫したいと思います。

千葉芙蓉病院栄養科



きゃらの樹ケアセンターの運動会

さる平成25年5月23日(木) にきゃらの樹ケアセンター4階リハビリ室にて恒例の運動会を行いました。今年は、移動をスムーズに行うことができたのと、雰囲気盛り上がり、種目に参加していない人たちにも笑顔が見られました。また、昼食は運動会ということで、おにぎりが出たのでみなさん喜んでおられました。
参加人数：1階23名、2階25名、3階25名



菜の花園交流会 きゃらの樹ケアセンター

6月19日に3階フロアにて菜の花保育園の園児たちと交流会をもちました。園児が歌を歌っている姿を見て、ご利用者様が手を叩いたり、一緒に歌ったりし笑顔を見せて楽しそうにしていました。ご利用者様の姿を見て、とても

よい企画だったと感じました。また、ご利用者様以外に、職員も園児の笑顔としぐさに癒された時間でした。

参加人数 1階8名 2階16名 3階25名



献立名 「抹茶と白あんの水羊羹」

材料（4個分）

- 水 960ml
- 寒天 6g
- 白あん 960g
- 塩 ひとつまみ
- 抹茶 15g
- 砂糖 30g
- 鹿の子ミックス豆 300g
- お湯 大さじ6

作り方

- (1) 小さい器に抹茶・砂糖を入れ分量の湯でよく溶いてペースト状にします。
- (2) 鍋に水と粉寒天を入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にして2分間煮詰めます。火を止め再度焦げ付かないようにゴムベラで混ぜながら中火にかけ、沸騰したら火を止めます。
- (3) 白あんの水羊羹用に(3)から100gの水羊羹生地をボウルに移し湯煎にかけて固まらないようにしておきます。
- (4) (4)で残った水羊羹生地を抹茶の水羊羹にします。ペースト状にしておいた抹茶を加えゴムベラでよく混ぜます。こし器でこし



ながらボウルに移し底を冷水に当てて混ぜながらとろみがでるまで冷まします。

- (5) (4)を型の半分くらい(1個40g)まで均等に流し入れ冷蔵庫で表面を冷やし固めます。
- (6) 表面が固まったら鹿の子ミックス豆を均等に(1個約15g)のせて、④でとっておいた白あんの水羊羹を均等に(1個約25g)流し入れ冷蔵庫で2～3時間冷やし固めます。

試食した評価（抜粋）

抹茶の香りよく涼しげで季節感が出ている／豆の食感よく素材生かされている／飲み込み易い

献立名 「きゃべつのカレー炒め」

材料（十人分）

- きゃべつ 20枚
- サラダ油 大さじ5
- カレー粉 小さじ5
- 塩 少々
- パセリのみじん切り 少々

作り方

- (1) きゃべつは芯を取り5mm幅カット。
- (2) サラダ油を熱してきゃべつを入れ中火でしんなりするまで炒め、カレー粉・塩を入れ調味し、パセリのみじん切りをふる。

評価（抜粋）

きゃべつの食感がよかった／さっぱり味でカレーの風味があり食欲出る／素材が生かされて緑色がよい

