

# やすらぎ

平成26年7月発行



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  
デイサービス ふれあいルーム  
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『個人情報保護法について』

・発表者：  
(株)(株)川原経営総合センター 野中氏

経済産業省が2006年から提唱している  
「社会人基礎力」とは？

### 内容

1. ループワーク  
社会人基礎力として必要と思われる能力を  
グループで考え発表
2. 野中氏による「社会人基礎力について」の  
講義



### 講義内容の抜粋

社会人基礎力の3つの能力とは？

1. 前に踏み出す力 (アクション)
2. 考え抜く力 (シンキング)
3. チームで働く力 (チームワーク)

3つの能力の中の  
1 2の要素の説明

**1. アクション**  
主体性  
働きかけ力  
実行力

**2. シンキング**  
課題発見力  
計画力  
創造力

**3. チームワーク**  
発信力 状況把握力  
傾聴力 規律性  
柔軟性 ストレスコントロール

### ・感想：

前半のグループワークで挙げた能力が、1 2の要素に含まれているグループも多く、講義のみの研修より理解がしやすかったです。社会人基礎力は職場のみならず様々な場面で必要な力だと感じました。

## 6月院内職員研修会 『ターミナルについて』

発表者：佐藤院長

### リビングウィルからアドバンス・ディレクティブへ

1970年代、アメリカで広がったリビングウィルだが、相続など財産分与などの指示も含まれるため、健康や医療に関連する事前指示についてはアドバンス・ディレクティブと言う考え方が1990年代に一般的になっていった。リビングウィルでは医療の事前指示はおおまかなものでしかできないが、アドバンス・ディレクティブでは更に柔軟な指示ができるようになったことが普及に寄与したとも言えるだろう。

### 日本では、「私の四つのお願い」

あなたが重い病気にかかり自分の意思を伝えることができなくなった時に以下の項目を明確にできる

1. あなたに代わって、あなたの医療やケアに関する判断・決定をしてほしい人
2. あなたが望む医療処置・望まない医療処置

について

3. あなたの残された人生を快適に過ごし充実したものにするために、どのようにしてほしいのか
4. 愛する人々に伝えたいこと

**感想：**なかなか分かっていても避けてしまいがちなターミナルケアですが、四つのお願いでは具体的にわかり易く表現されており、取りかかり易いと感じました。



## 夏祭り

梅雨明けとともに猛暑の夏が訪れました。昼間の暑さが夜も続き、夜もクーラーが必要な日もありました。

7月に入り廊下や食堂兼機能訓練室に夏祭りの飾りつけが増えていき、だんだんとフロア全体がお祭りに向けて活気づいているような感じでした。

当日は、はっぴ姿にねじり鉢巻きをしたスタッフが音楽を合図に盆踊りでスタートし、会場は一気に夏祭りの雰囲気でも盛り上がりました。ご入居者も一緒に手振りや音楽に合わせて大きな手拍子をしてとても楽しそうでした。

次のスタッフ手作りの魚釣りゲームでは、前半戦と後半戦に分かれて夢中で釣っていらっしゃいました。釣れた時はスタッフに「釣れた！」と言って笑顔を見せる姿がたくさん見られました。時間終了まで一生懸命釣っている姿が印象的でした。

その後のスイカ割りは男性のご入居者2名が手を挙げ、二人とも周りの掛け声に応え力強い振りで見事に命中させ大きな拍手に包まれました。その他じゃんけんゲームで勝った方にはプレゼントがありました。

割れたスイカをいただいたのち、カキ氷と綿あめをご参加いただいたご家族と共に夏祭りの余韻を感じながら楽しくいただきました。



## 外食会

昨年は、4月に近隣の商業施設であるグランベリーモール内の中華バイキングへご入居者全員と職員併せ総勢30名で行って来ました。中華バイキングだったので食事を取りに、立ったり座ったりと忙しく感じられました。今年は、好きな物を落ち着いて食べられるよう、3～4人のご入居者と職員2名の少人数で、お寿司！鰻！デザート（甘味）！ラーメン！のチームに分かれて行ってきました。

お寿司のチームでのこと。あるご入居者が「好きな物を選ぼう！」と回転寿司に張り切って出掛けました。いざテーブルに着くと、廻っているお寿司に蓋が被せてあり「どうやって取るの…？」とご入居者からのお言葉。一皿一皿を食べては重ねる…。好きなお寿司を食べているのに、なんだか表情は硬い…。なぜだろう？と帰って来たら反省会を行いました。やっぱり食事は彩や器、匂いで楽しめることが重要な要素だと気づきました。

来年も実施する機会があれば、今年の教訓を活かしたいと思いました。

## あおぞらの名選手！

あおぞらには卓球の名選手がいらっしゃいます。卓球をする時は、食卓のテーブルが卓球台に早変わり。卓球経験のない職員では相手になりませんでした。ご入居者に負けないよう日々の特訓のお陰で、今では職員も上達し「うまいじゃない！」と仰って頂けるようになりました。



## 家族会開催

平成26年6月28日（土） 今年4月に運営が医療法人になってから初めての家族会ということもあり、新しい取り組みやご利用者の一日の活動内容、ふれあいで行っているリハビリ等を説明いたしました。

ストレッチ体操ではスタッフが見本となり、参加者全員で行っていただきました。

また昼食がふよう病院の厨房からの提供に代わりましたので、ご家族に試食していただき、食事形態についても管理栄養士からご説明いたしました。

皆様「美味しい」と感想を述べられ、手作りの良さを実感していただいたと思います。

懇談及び質問ではご利用者のご自宅での様子

### ★試食メニュー

煮魚・冬瓜と海老のくず煮  
ほうれん草の胡麻和え



ミキサー食



粥食・軟菜



常食・常菜



ソフト食・栄養補助食品

や入浴についての質問等に回答させていただき、ご家族同士も共有できた時間が過ごせたと思います。

最後にご希望のご家族にふよう病院をはじめ各施設を見学していただき、無事に終了しました。

お越しいただきましたご家族の皆様、本当にありがとうございました。

これからも家族会を定期的開催してまいりますので、よろしくお願い致します。



## どら焼き作り

約1ヶ月ぶりにどら焼き作りが行われました。いつもの作業療法と違い、“作って食べる”という楽しみもあります。作り始めるまで

は不安そうな表情をする方もいらっしゃ



いましたが、楽しく和気あいあいの雰囲気笑顔が沢山見られました。

## 七夕飾り

仙台七夕祭の和紙の吹き流しに見立てた七夕飾りは全員で作成し、ご利用者をお出迎えしています。



## その他の活動のご紹介

### フラワーアレンジメント作り



### ベビーカステラ作り



### ゴーヤ栽培



### パン焼き



### 水ようかん作り



## 院内研修会 『食中毒について』

6月24日「気をつけよう食中毒2～食事提供者の視点から～」というテーマで、管理栄養士が講義を行いました。1996年の腸管出血性大腸菌O157の事件（カイワレ大根）を契機に、集団給食施設においては食品の安全性とともに厨房施設の衛生管理に関心が寄せられるようになりました。O157に限らず、黄色ブドウ球菌やサルモネラ菌・腸炎ビブリオ・カンピロバクター・ノロウイルス等の原因物質があります。

厨房職員のみならず、配膳する看護・介護職

員の手指、健康管理、患者様のベッド周囲の環境、外部からの食物の持ち込みの有無等、注意する点を具体的に述べ、有意義ですぐ実践できる内容でした。

30名の出席者の他、ビデオ放送を行ったり、清掃業者向けの講習を別に設けて実施し、研修の浸透をはかっています。

これからの季節、より注意しなくてはならないと各自が自覚することができました。高齢者医療を担う施設として社会的責任を果たすよう努めたいと思います。



## 七夕

七夕行事として、天の川や様々な七夕飾りできれいに飾り付けられた笹の前で写真を撮りました。

短冊には「少しでも動けるようになりたい」

「少しでも話せるようになりたい」「ビールやうなぎが食べたい」等、様々な願いごとが書かれていました。一つひとつの短冊を見ると、その患者様の気持ちが伝わってきます。願いが少しでもかなうよう祈り、お手伝いしていきたいと思います。



## 運動会（行事食）

5月21日に患者様参加の運動会が行われました。昼食はお弁当形式で提供しました。

メニューは、おにぎり2種(ゆかり・青菜)、鶏肉の味噌漬け焼き、厚焼き玉子、炊き合わせ(南瓜・里芋・人参)、しらすと青菜の和え物、桜漬け大根、すまし汁、白桃羊羹。

鶏肉の味噌漬け焼きのミキサー菜はソフト食



を使用しています。ソフト食は毎回好評を頂いているので、これからも工夫して新しいメニューを提供できるように努力していきたいです。また行事食だけでなく、普段の献立にも取り入れていきたいと思っています。

当日の天気は残念ながら雨となり予定していた外出は中止になってしまいましたが、食堂に集まって食事をされていた患者様は楽しまれている様子でした。来年は天気が良ければ外での食事を行いたいと思います。



## 「食べやすい食事づくり」研究

### 試作料理名

「魚のカレーフライ～タルタルソース～」(4人分)

### 材料

白身魚(ホキ)・・・4切  
 A 小麦粉・・・大2  
     カレー粉・・・小1  
 塩・こしょう・・・少々  
 卵・・・2個  
 たまねぎ・・・80g  
 B ミックスベジタブル・・・120g  
     マヨネーズ・・・大3  
     レモン汁・・・大1  
 塩・こしょう・・・少々

### 作り方

1. 魚は塩・こしょう・Aをまぶしてから、油で色よく揚げる。
2. 卵はゆで卵にして刻んでおく。たまねぎはみじん切りにして固めに茹でる。
3. ゆで卵とたまねぎにBを加えてタルタルソースをつくる。
4. 魚を一口大の大きさに切り、タルタルソースをかける。

### 工夫した点

タルタルソースにミックスベジタブル(カット野菜)を入れて彩り良くしました。カレー味の魚フライにタルタルソースをかけた、新しい味付けを考えてみました。

### 栄養士から一言

カレー粉に含まれるスパイスには、新陳代謝を促し体を温める効果や、防腐効果、食欲増進など、漢方薬の役割を持っています。夏にぴったりの調味料！手軽に調理できるので、ご家庭でも是非お試し下さい。

### 感想

彩り良く、さっぱりとしていて美味しかった。魚の身はやわらかくほぐれて患者様も食べやすいと思う。カレー味とタルタルソースがとても合っていて美味しかった。カレー味をもう少し効かせても良いと思う。





**試作料理名**

「もずくとトマトの和え物」 (10人分)

**材料**

もずく (味付き) . . . 1kg  
トマト . . . 500g  
あさつき . . . 1束  
おろし生姜 . . . 少々

**作り方**

1. トマトは湯むきして一口大に切る。あさつきは小口切りに切っておく。
2. もずくと、①の野菜と、おろし生姜を和える。

**工夫した点**

もずくを使ったさっぱりとした夏らしいメニューを考えてみました。

**栄養士から一言**

もずくには食後の血糖値の急激な上昇を抑えた

り、血液中のコレステロール値を減少させる働きがあるので、糖尿病や高血圧症の方に効果的です。トマトやあさつきを和えることで彩りも良くなります。

**感想**

酸味が少し強いように感じたが、さっぱりとしていて夏向きだと思う。のど越しが良く美味しかった。患者様はむせてしまうかもしれない。



## 運動会

毎年恒例の運動会です。4階の機能訓練室を屋内競技場(?)として行いました。定番の



「パン食い競争」では介助する職員が闘争心を燃やし、これまた恒例になりつつある「アメ探し」でも顔面真っ白にして、まるで職員運動会の様相を呈しておりましたが、いずれにせよ笑顔の絶えない運動会でした。



## 保育園の園児訪問

近くの「なのはな保育園」に通う園児さんたち



ちの訪問を受けました。ご入所者にとって子供たちは天使のような存在です。この日のために練習した踊りを元気いっぱい披露してもらいました。



## 松丘中学校のボランティア訪問

年に2回近隣の君津市立松丘中学校の生徒さんたちが交流ボランティアに来てくださいます。思春期のお年頃で最初は固い表情であった生徒さんたちも、工夫を凝らしたゲームなどで盛りがっているうちに慣れた様子です。都会では核家族化で家にお年寄りがない家も多いですが、この辺りでは同居も多いです。また半年後の成長が楽しみです。

