じゅんぷう広報誌（季刊）

えがお

第60号
令和5年
3月1日発行

発行元
（福）堀川健康会
介護老人保健施設
じゅんぷう広報委員会
平成二十年三月一日創刊

春風駘蕩～風の便り～

既にご存知の方も多いことと思いますが、当施設では昨年十二月から今年一月にかけて入所フロアにおいて新型コロナウイルス感染症のクラスターが発生し、その対応に苦慮しておりました。幸い、入院治療が望ましいと判断された数名の方については比較的速やかに対応していただけたのですが、その他大多数のご利用者のケアを担ってくれた職員たちの奮闘努力には目を見張るものがありました。

また、私の知人もご家族がクラスターとなり、感染していない本人は相互隔離のため約一週間余り市内でホテル暮らしを強いられたうえに、外出できないご家族らに三食を調達しなければならなかったとのことで、結構苦労されていたようです。

そしてこのような経験を踏まえ私たちは、あらためて感じ入ります。

本当に、なにげない毎日が如何に尊いものかと、“社会はウィズコロナ、でも病院や施設の原則はゼロコロナ”、という態度を守り、もちろんインフルエンザやノロウイルス等への備えも怠らず、今後も可能な限り安全な施設運営を心掛けたいと考えています。

施設長　吉田　巌

相談室よりこんにちは

【防災の取り組みについて】

令和五年一月二十五日（水）、下京消防署による査察（立入検査）が行われました。

この査察は消防法に基づいて定期的に実施されており、『防火対策』、『避難経路』、『消防関連の報告書類』等について、確認して頂きました。

特に大きな指摘事項はなく終了致しました。

今後も日頃から防災に対する意識を高めていきたいと思います。

日頃の消防訓練の様子

消火・通報・避難の手順を1つ1つ確認しています。

厨房コラム

【非常時の食料、アルファ化米のご説明】

アルファ化米は、炊きあがったご飯を急速乾燥させ、水分だけが抜けている状態です。水やお湯を足すと十五分ほどで元通りのご飯に戻り、火を使用せずに炊飯ができます。保存食以外に、登山者の携行食としても活用されているようです。賞味期限は五年間です。

食事レクリエーション時（二ヶ月毎実施）、ご利用者様にアルファ化米の炊飯を体験して頂いています。この体験は職員にとっても、災害対策を知る機会となっています。

じゅんぷうでは、自然災害に備えて、缶詰、飲料水などの保存食を備蓄しています。

災害時の炊飯の練習やね。
簡単で、いざという時も安心♪

お米がツヤツヤしているね！

「白飯」と「五目ごはん」の
2種類を備蓄しています。

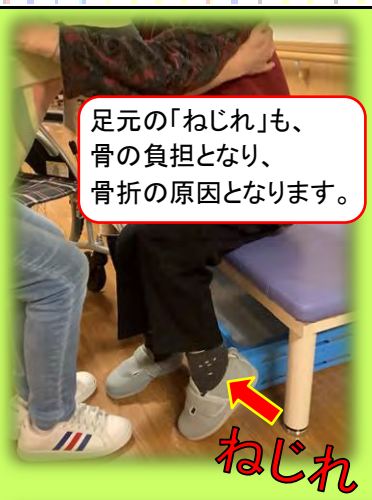
じゅんぷう取り組み紹介

【安全な介助の基本を遵守するための取り組み】

介護を必要とされる高齢者が骨折をするきっかけは、転倒に限りません。疾患により痛みを感じにくい方や、痛みを表現することが難しい方、骨粗しょう症により骨がもろくなっている方などは、圧迫・衝撃・ねじれが原因となり、骨折に繋がる場合があります。

これらの骨折は介助が一要因で起こりうる可能性もあるため、介護職の責任者やリハビリ職員が講師を担い、『基本に忠実な介助とは何か』について、実践を交えて研修をしています。研修には全ての介護、看護、リハビリ職員が出席しており、ご利用者様が安心して介助を受けて頂けるように学びを深めています。

こうした取り組み内容について、当施設リハビリ職員二名が、昨年九月に兵庫県で開催された「第三十三回全国介護老人保健施設大会」において、全国の介護老人保健施設職員に向けて発表を行いました。



足元の「ねじれ」も、
骨の負担となり、
骨折の原因となります。

ねじれ

勢いよく腰を下ろすと、
腰椎の圧迫骨折に繋がります。

「全国介護老人保健施設大会」
現地、神戸市の会場にて撮影。
Web配信もされました。

施設内研修の様子。
実技も取り入れています。

職員紹介

今年度より新社会人として入職した職員を、自己紹介形式でご紹介致します。今号でのご紹介は、入所四階フロアに所属の介護職員、藤本です。ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

藤本　竜矢
（ふじもと　たつや）
四階フロア所属
介護職員

祖父母と過ごす時間が楽しく、高齢者と関わる仕事をしたいと考えたことが介護職を志したきっかけです。入職して約一年が経ち、ご利用者様が笑顔で「ありがとう」と言って下さることに、仕事のやりがいを感じています。小学校から高校までサッカーをしていた事もあり、休日はサッカー観戦をして過ごしています。特に、京都サンガFCや日本代表を応援しています。

ご利用者様川柳・俳句

食べて寝て　頑張り過ぎず　この調子
通所リハビリ　K様

桜梅　たんぽぽ菜の花　綺麗だな
三階フロア　I様

桜咲く　春の訪れ　花見酒
四階フロア　H様