

清流

Vol.16

お誕生日カードをお届けしています

水無瀬ケアセンターでは毎月ご利用のみなさまに、お誕生日カードをお届けしています。「誕生日なんてもうめでたくないわ～」と照れながらも、メッセージを読んで笑顔になっていただいた時、私たちも「やったー!」と嬉しくなります。

これからもご利用の皆様に、さらに笑顔と元気をもっといただけるよう、がんばります!!



HAPPY BIRTHDAY



介護のことは わたしたちケアマネジャーが トータル的にお手伝いします

水無瀬

若山荘

上牧



2019年2月号 Vol.16
発行元
医療法人 清仁会
広報委員会
介護部門
<http://minasehp.jp/>

理事長挨拶

新年明けましておめでとうございます。

皆様には2019年の新春を健やかに迎えのことと、心からお慶び申し上げます。

また日頃から医療法人清仁会に対しご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

当法人では医療サービス部門の水無瀬病院、若山荘を初めとする介護サービス部門を含む全ての事業所において、「地域に安心を」という理念の基、地域の皆様の期待に応えられるような、喜んでいただけるような運営を心掛けております。

専門職が地域にお住まいの皆様に役立つ情報をお伝えする、無料の出張講座を初めとして、私たちの活動を身近に感じていただく努力を行っています。催し物の告知を含めて、色々な情報を発信していますので、是非当法人のホームページをご覧ください。

高齢社会における核家族化から、医療・介護サービスに寄せられる期待はさらに増していきます。これからも地域社会に安心を提供する責務を果たし、更に健全に発展していけるよう法人職員一同努力を続けて参りますので、本年も変らぬご支援を賜りますようどうぞよろしくお願い致します。

医療法人 清仁会 理事長 丸茂 岳



住み慣れた地域で安心して暮らすことができるように...

「食べる楽しみ」をいつまでも...

お家の冷蔵庫にある食材で、定番の家庭料理から、お惣菜に手を加えて、新たな一品にした時短料理などはいかがでしょう？

今回はある利用者さん宅糖尿病の治療食ですが、冷蔵庫の残り野菜で昼食に『カレーそば』を作ってみました。



カレーそばレシピ



【材料】

- 人参
- ねぎ
- もやし
- しめじ
- 豚肉
- 高野豆腐
- カレーパウダー
- 片栗粉
- 中華そば
- 中華だしの素

【作り方】

- ① 高野豆腐を戻す
- ② 肉・野菜の順に炒める
- ③ ひたひたに水を入れ沸いたらカレー粉、調味料で味付ける。
- ④ さいの目に切った高野豆腐と麺を入れてとろみをつける。

☆ひと工夫

麺を両面しっかり焼いてかた焼きそばにしてもOKです。

ヘルパー研修【調理会】

調理室をお借りしてヘルパーさんの調理会を行いました。お惣菜のリメイクや、同じ食材でグループごとに調理しました、各グループの個性が光ります。出来上がりを、試食後、レシピを共有し、また一つ組み合わせや時短料理、調理方法も広がりました。



調理会で使用した食材

- ・鯖大根(サバの水煮缶+惣菜の野菜の炊き合わせ)
- ・五目ちらし寿司(巻きずし+錦糸卵+五目豆)
- ・はんぺんのはさみ焼き(切干大根刻み+チーズ)



訪問看護の役割

「住み慣れた家で暮らしたい」「人生の最期を自宅で迎えたい」と思っているけど、「ひとり暮らしだけ大丈夫?」「家族だけで介護やケアができるだろうか?」など不安があると思います。

訪問看護はご自宅で生活したいと希望される方のご自宅にお伺いして、その方の病気や障害に応じた看護を行い、様々な支援や調整を行うことができます。

訪問看護の強みは関係職種と協力し合って一人ひとりに必要な支援が行えるところです。



若山荘からの訪問リハビリ



平成30年11月から介護老人保健施設 若山荘からの訪問リハビリテーションを開設いたしました!!

皆さまに安心して暮らして頂くと共に、お一人おひとりの思いに丁寧に答えられるよう、清仁会職員全員で頑張っています。

訪問看護からのリハビリ



実際の生活場面での「生活に必要な動作練習」「機能訓練アドバイス」など、その方にあった目標を設定し提供しています。

病気や障害があっても、その方らしい生きがいのある暮らしを獲得、維持できるように目指しています。

訪問看護とリハビリの連携



主治医の指示のもと訪問看護や訪問リハビリを行っています。訪問する方の必要な情報を共有し連携しながら支援していきます。

また医師・ケアマネジャー・ヘルパーが同じ屋根の下で業務していますので、意見交換のしやすい環境でもあります。