

第103号

11月

あいしま号

〒246-0022

横浜市瀬谷区三ツ境

73-7

株式会社アイシマ

TEL045-360-6021

今月は

グループホーム

あいしま相模原

中山ホーム長かづの

お話です。

収穫の秋を迎え、美味しいものをついつい食べ過ぎてしまふ毎日ですが皆様はいかがお過ごしでしょうか。

こんにちは。

私はあいしま相模原で管理者をさせていただいております中山陵子と申します。

あいしま相模原を紹介させていただくのは、今回で2回目となります。

初めて紹介させていただいた時は、開所間もない頃でご利用者様はいらっしゃいませんでしたが、今では沢山のご利用者様と花見や地域の行事に出掛けたりと毎日楽しく過ごしています。

今回は年間を通して沢山ある行事の中から9月に開催さ

れた自治会主催の敬老会のお話をさせていただきます。



自治会の敬老会は、ご利用者様も毎年楽しみにしている行事のひとつで手作り豚汁にお弁当、和菓子のお土産まで用意して下さり、クイズ大会や地域の方々の歌謡ショーなど楽しい時間を過ごす事ができました。



クイズでは地域の方々と真剣に答えを考える姿や、まるで以前から友人であったかの

ように談笑され、皆様のいきいきとされた表情に私達スタッフも心が温まりました。



今後も地域の方々との交流を大切に、ご利用者様の笑顔を沢山見る事が出来るよう、お手伝いをさせて頂きたいと思っております。



公開研修会

高齢者支援に向けて

10月12日(水)、瀬谷公会堂にて第2回公開研修会

「高齢者支援に向けて」

「住み慣れた地域で穏やかに安心して暮らし続けるためのサポート」地域包括ケアを担う専門職の立場から 開催されました。



現在日本が直面している超高齢化社会を前に、誰もが人生の最後まで住み慣れた地域で自分らしい暮らしを続けるため、住まい・医療・介護・予防・生活支援など一体的な支援体制、「地域包括ケア」を支える各専門職からの話を聞

く事が出来ました。
医師の三平先生からは「在宅医療とは」「在宅医療における看取りについて」。

看護からは「訪問看護とは」「地域における訪問看護師の役割と使命」と看取りの事例の発表もありました。

その他介護支援専門員(ケアマネージャー)からは「医療と介護をつなぐ要であるケアマネージャーの関わりについて」、介護福祉士からは在宅介護における入浴・通所・福祉用具・住宅改修などの訪問サービス、小規模多機能型居宅介護事業所についての説明や認知症対応型グループホームについての説明もありました。

地域包括ケアシステムの最大のポイントとして、高齢者が住み慣れた地域で医療・介護・生活支援サポートといったサービスを受けられるよう市町村が中心となり包括的に体制の整備する中で、行政・民間企業・ボランティア団体により自由に、自主的に地域

への役割を担っていくことが求められています。



これまでの24時間ケアが受けられる入所施設内での内部完結型・病院完結型ケアから、高齢者の暮らしの場を中心とした地域で支えていく地域完結型ケアに移行することが大きな狙いのひとつです。

そんな中、最終的には「死」をどのように迎えるか、住み慣れた自宅や介護施設等、患者・利用者が望む場所でのその人らしく最期を迎えることができるよう、「死に寄り添う医療・ケア」をいかに提供していくかについても今後の課題と言えるでしょう。

この時代において、各専門職ができることは、「病気や障害があっても地域で暮らして

いける支援」を強化することです。

「医療」と「介護」は、高齢者の住まいを中心として最も近い存在として連携することが求められています。



高齢者のケアを考えるにあたって、医療スタッフと介護スタッフが共に意見を出し合い、利用者一人ひとりの立場に立ったケアの方針を決めていくことが地域包括ケアを可能とする大きな課題でもあります。

そのためには各専門職が個々に与えられた役割を十分に認識し、的確に実践すること。さらに多職種間での情報の交換をスムーズに行うこと、「チームケアアプローチ」が必要であると考えます。

旬の食材

なめし菜

なめこの“ぬめり”栄養成分といえは「ムチン」です。

ムチンは他の栄養吸収を助ける他、血糖値の上昇を抑えたり、健康維持や美容に欠かせないヒアルロン酸の元になる物質でもあります。

その他にも二日酔いに効果的なナイアシンや整腸作用のある食物繊維、弾力のあるお肌に欠かせないコンドロイチンや保湿成分のトレハロース等。

食材として使用する際は汚れを軽く洗い流してから必ず過熱して使用します。熱に弱いので出来るだけ加熱時間はサッと短めに済ませます。

たんばく質の消化・吸収をサポートするため、その効果を有効に活かせるようたんばく質と一緒に摂取しましょう。

年中通して安価な食材の一つ。日持ちはしないので購入後は早めに調理して食卓へどうぞ♪

アイシンの

中華レストラン 風の音

☆風は10時30分〜15時

週替わりのランチメニューあり

☆夜は17時〜21時30分

(ラストオーダー21時)

☆毎週火曜日レディースデー

☆風の音 045・3699・0522

横浜市瀬谷区三ツ境1599の10

☆10名様以上コース料理ご予約で宴会場(カラオケ設備あり)をご利用いただけます。

☆年末年始のプランもございませう。

ご予約はお早めにー！



編集後記

今年も残すところあと1か月半ほどとなり、時間の経つ早さに改めて驚きました。

良い年末を迎えるためにも気持ちを引き締めて過ごしたいと思ひます！ (み)