

第104号

12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
小規模多機能型
住宅介護事業所

ラウレア 職員
小林さんからのお話です。

小規模多機能ラウレアの小林です。今月はラウレアの紹介をさせていただきます。

ラウレアは平成25年4月に横浜市旭区鶴ヶ峰にオープンし、早3年が経ち、来年は4年目を迎えることとなります。



相鉄線「鶴ヶ峰駅」から徒歩4分と近い所にある

ため利便性がとても高く、スーパーや旭区役所、商店街などの商業施設もたくさんあります。

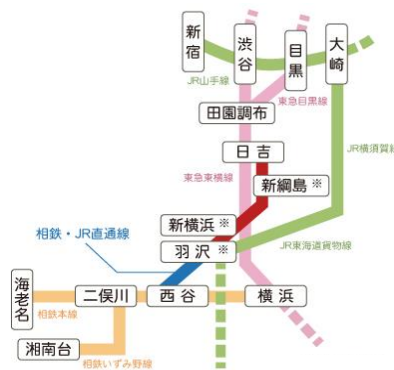
そのため利用者様の散歩や買い物などの支援やご家族様が来所されたりする際にとっても恵まれた環境です。

ただ、鶴ヶ峰駅周辺は土地柄、道が非常に細い上、近くには幼稚園・小学校もあるため時間の通行規制もたくさんあるので送迎が難しいという点もあります。

その上、鶴ヶ峰駅には開かずの踏切があり、送迎時の朝と夕方から夜にかけては非常に混雑する環境にあり…送迎に向かう際の踏切はちょっと大変な所もあります。

現在工事中の相鉄線は平成30年以降、JR・東急相互直通運転が完成するため、都心へのアクセスも向上し、それに伴い西谷

く鶴ヶ峰く二俣川付近は今後、より一層栄え、更なる相鉄沿線地域の活性化に繋がってくる事と思います。



ラウレアの特徴としては、季節に応じたイベントを毎月開催しており、11月は秋の恒例イベントの『みかん狩り』を行い、利用者様・職員総勢20人が参加致しました。

また今年には東日本大震災から5年を迎えたことを受け、10月に旭消防署のご協力の下、改めて地震を想定した避難訓練を行いました。

5年前の3・11の映像

を実際見てあの当時の事を振り返り、緊急地震速報を活用した避難訓練や消火器を使用している消火活動、スモークを使っている訓練も併せて行いました。

そして12月の行事には地域の方々を招いての餅つき大会を予定しております。

この餅つきでラウレアの今年1年の行事を締めくくる事となります。



いよいよ冬の本格的な寒さが到来する中、今年も残すところあと半月程となりました。

来年の皆様のご健康・幸せを願って良いお年をお迎え頂ければと思います。

全国小規模多機能型

居宅介護事業者連絡会

「全国大会」

11月26日(土)・27日(日)、

軽井沢にて開催されました

“小規模多機能 全国大会”

へ、(株)アイシマからはアルメリアが参加させていただきました。

1日目には、基調講演で

「小規模多機能ケアへの期待」、基調報告では「長野県における宅老所(小規模ケア施設)の現状とこれから」、実践報告「誰もが支え合う地域での実践」〜家族支援・世帯支援・地域支援・かわり〜

パネルディスカッションでは「地域密着型サービスの実践」として「定期巡回」「看護小規模多機能」「小規模多機能」からのパネラーの方々からの話など、小規模の中でも様々な立場や視点からの話を聞く事が出来ました。

2日目には分科会として

全国の小規模多機能よりアルメリアを含む39事例の発表がありました。

アルメリアからは平成27年度、アイシマ第七回事例発表会にて発表されました

「俺はサッシ屋だぞ!」のアセスメントの重要性」の発表をさせて頂きました。

認知症の男性 A様、要介護3。サービス開始以前から

自宅の居間で横になりテレビを見ているだけ、一日中ゴロゴロしている無気力な生活を送っていたところからスタートでした。

訪問・通いのサービスへつ

なげるための関わりとして約3週間の試行錯誤の後、家族からの仕事に関するアセスメントを参考にA様が望んでいることは仕事に行くことではないか。と推測、サッシ屋という仕事から現場で使われているような単語を訪問時の会話の中へ組み

込むことにより、A様は職員

の話に興味深く耳を傾けてくださるようになりました。

こうして始まった“通い”

サービスは会話やレクを楽しみだけのものではなく、ちょうどサッシの枠組みと似た部分のあるベッドの組み立て作業を取り入れる事で「仕事」という役割を持つ事が出来ました。

これにより意欲の向上も見られ、自宅で過ごす際には植木の剪定、草むしり、工具の手入れなども行うようになり仕事が足りないほどになったといえます。

小規模多機能では、従来の

在宅介護サービスでは対応できなかった方々の相談が多く寄せられるため、アセスメントなどの情報から可能な限りその人らしい役割を見つけていることを我々介護職が諦めることなく取り組んでいきたいと考えています。

旬の食材

カリフラワー



アブラナ科 別名:花キャベツ

◇白い色からは想像しにくいようですが、実はビタミンCがとても豊富です。カリフラワールのビタミンCは熱に強いというのが特徴、蕾よりも茎の部分に多く含まれており、茹でた後でもミカンの倍以上!

これからの季節の風邪予防や免疫力を高めるためにも積極的に取り入れたい食材です。その他にも抗酸化作用による動脈硬化や血栓予防、コレステロールが吸収されるのを防ぐ効果や疲労回復等々。

◆茹で方: たっぷりのお湯に塩と酢または小麦粉小さじ1杯ほど加えお好みの硬さになるまでゆでます。お酢や小麦粉でアクの作用による変色を防ぎ、キレイな白色に茹でることが出来ます。

サラダやグラタン、酢の物の他、淡泊な味わいなので肉や卵との相性も良く、様々な料理に活用できそうですね。

アイシマの

中華レストラン 風の音

☆風は10時30分〜15時

☆夜は17時〜21時30分

☆毎週火曜日レディースデー

(ラストオーダー21時)

☆風の音 045・3699・0522

☆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す。

ご予約はお早め〜!



編集後記

もっすく、クリスマス☆サンタクロースが来るのを心待ちにしている子供達! 私にもやってこないかなあ〜皆様にも、やってくるこいいますね!

(か)