

花どけい

'10/12/25 No.60



主な内容

- ☆ 地域との交流
- ☆ 研修システム
- ☆ 食事の工夫
- ☆ ご利用者の声
- ☆ 介護のワンポイント



NPO法人ぐるーぷ藤

〒251-0004 藤沢市藤が岡1-4-2

TEL 0466-24-3100

FAX 0466-24-7100

E-mail: npo-fuji@cityfujisawa.ne.jp

<http://www.npo-fuji.com/>

居宅介護支援事業
訪問介護事業
訪問看護事業
小規模多機能型居宅介護事業
障害者グループホーム
高齢者住宅
ボランティア活動
レストラン

ぐるーぷ藤ケアマネジメント
ぐるーぷ藤ホームヘルプ
訪問看護ぐるーぷ藤
ぐるーぷ藤しがらきの湯
藤が岡の家
ぐるーぷ藤一番館
ボランティアすみれ
OHANA(オハナ)

通所介護事業 デイハウス藤の花
〒251-0045 藤沢市辻堂東海岸1-7-28
TEL 35-5600 FAX 35-5800

通所介護事業 デイハウス菜の花
〒251-0037 藤沢市鵜沼海岸2-9-11
TEL 35-7330 FAX 35-7330

発行責任者：鷺尾 公子

お元氣ですか



理事長 鷺尾 公子

我が家には猫が5匹おります。13歳になる歌クンは1年ほど前から眼が全く見えません。生まれつき虚弱体質で余り長く生きられないと獣医さんに云われていました。でも頑張って生きています。椅子から降りる時などは手探りでちょっと戸惑ったりしますが、階段を下りる時は、「ん？見えてる？」というくらいスイスイです。歌クンのためにできる限り家具の配置を変えないように気を付けています。

去年ほど新型は騒がれておりませんが、インフルエンザの季節が巡ってきました。一番館では毎日2回ドアの手すりや足ふきの消毒を行っています。今まで感染症は出ていませんが、訪問される方は手洗いとうがいのご協力をよろしくお願いいたします。私たちはいつでもご利用者のニーズにお応えするため、メンバーの研修に力を入れてきました。3年前から福祉職による医療的ケアの研修受講を続けており、今年度より実際に痰の吸引が伴う身体介護もお受け

しております。もちろん医師や看護師の指導のもとによるケアになりますが、今まで看護師やご家族により行われていたケアの一部分をヘルパーが担うことで、ご家族の負担軽減にもなり大変喜ばれています。ただ、ヘルパーに掛かるストレスを最小限にするために、外部での実践研修を受けただけでなく『藤』の訪問看護部門によるフォローアップ研修も行っています。こちらはご利用者一人ひとりのケースに合わせたもので、部門を超えての学びの場となり、ヘルパーにとってはたいへん心強いものです。「ちょっと来てください。嬉しい光景ですよ」研修プロジェクトの長に呼ばれ、夜のデイルームにいきました。そこでは調理主任による実践講座が開かれていて、40数名の参加で熱気ムンムンでした。これは11月より8回コースで始めたワンポイント研修で、週に2回夜6時から行っているものです。他には入浴・排泄・移乗・食事介助などなどです。どの内容も日々の介助に役立つものばかりで毎回参加者で溢れています。改めてこのメンバーがいる限り『藤』の未来は明るいと思えました。

また、恒例になりましたカラーサイコセ

ラピストの木村千尋先生による心理学講座も楽しいものでした。自分を知り介護に活かそうと云うものでしたが、クレヨンで描いた絵が深層心理を表していて、解説を聞くたびに自分自身が頭わになり思わず涙ぐむ場面もあり、さらに自分を愛おしく感じたいと時でした。来年もまた西宮から来ていただく約束をしました。

今年の海外研修はドイツ・オランダでした。看護師と栄養士も参加しましたが、それぞれの立場での三人三様の感想があり大変勉強になりました。ドイツの介護保険は介護度が10段階にも分かれていて内容がわかりにくく、今後変更して行く必要があるとのことでした。スウェーデン・デンマークの税金が高いことは知られていますが、オランダでも収入により38%から52%の税金を払っていることを知り、社会保障と税負担の在り方を考える機会にもなりました。様々な場面で文化の違いに驚かされ、自分達の活動を客観的にみられるいい機会になりました。



地域とのつながりを大切に！

地域の皆さまからあたたかいご支援をいただき、交流の輪を広げています

どんぐり園との交流



頑張ってね～

どんぐり園運動会
近くの御幣公園にて



フレー、フレー 子どもたち



ねえ～どれにする？



井上先生のピアノに合わせて



懐かしい歌だねえ



さあ、口を開けて

フラダンスを一緒に



ハワイに行った気分よ



みんなでフラガール？



さすがウクレレ隊？

すみれ会の和楽器演奏



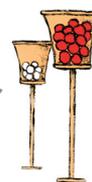
和の趣 いいわ～



しがらき運動会



きれいなくす玉ね～



玉入れ

あら～
なかなか入らないね

よりよいケアをめざす「ぐるーぷ藤」の研修システム

理念の共有と介護力の向上をめざした「ぐるーぷ藤」の研修システムについてご紹介します。
メンバー全体に向けての研修、外部に向けての公開講座、各部門でそれぞれの習熟度に応じた
研修等を計画的・有機的に組み合わせて実施しています。

理念と意思の共有

理念の継承と介護に対する
“思い”の共有のための
研修です。

理事長と語る会



新入会研修

木村千尋先生の
色彩心理を介護に活かす研修

学びの 3本の柱

スキルアップ

介護力のスキルアップを目的とした研修です。
スクール形式の講義・実技の他にも、運営報告会や
各部門会議の時間内に毎回研修を盛り込む等、
効率的・実践的な研修となるよう工夫しています。

竹内佐智恵先生のボディメカニクス

介護のワンポイント

ヒヤリハット事例の検証

スキルアップ研修

ノ口対策

認知

介護計画

看護

プライバシー保護

入浴

ソフト食

これからの介護

リーダー、トップリーダー
養成のための研修です。

海外研修
介護リーダーのコーチング研修

地域に開かれた、
福祉・医療関係の公開講座です。

せっけん講座
公開医療講座

福祉資格取得を目的とした研修、個別指導を実施しています。

介護福祉士国家試験実技対策講座

※外部研修に参加しやすい環境作り
(勤務時間の調整、費用の一部補助)をしています。

ぐるーぷ藤の「研修プロジェクト」とは…

- ・理事長と各部門の管理者等で構成されています。
- ・メンバー及び地域のニーズに合せ、介護技術、幅広い知識の習得を目的に研修計画を策定すると共に、一人ひとりの経験やスキルに合わせた、体系的な研修計画を策定します。

- ・研修計画に基づき、『学びの3本の柱』をテーマとした内部研修を企画し実施しています。
- ・外部研修はメンバー全員に周知し、受講するメンバーの人数もしています。
- ・昨年は内部研修72回、外部研修68回の実績があります。

ドイツ・オランダ研修報告



すばらしい紅葉

2010年10月17～24日

巻瀨静美・日上ちふみ



紙風船で交流

介護保険制度が始まって10年経ち、数々の問題点が明らかになり見直しがされています。そこで今回は、日本がそのモデルとしたドイツおよび成年後見制度の先進国でもあるオランダを訪問しました。

ドイツにおける介護保険は「自己決定・自立支援・施設より在宅・尊厳の保持」という、日本も導入した考え方に基づき施行から15年経過しました。全国民が加入し費用は全額保険料から支出されていて、現金給付され自己負担はありません。今回訪れた2か所の高齢者施設では、いずれもアカデミー（教育機関）をもっているため、職場と教育が密接に協力しており、また専門職を重要視して起業の際には看護師が50%ということに驚きました。

オランダのグループホーム見学ではご入居者の姿や声に触れることができ、個々の自由を尊重することに共感しましたが、外へのドアに鍵がかけられているのが気になりました。オランダは安楽死を法的に認めているなど日本とは違う文化を感じますが、判定等は厳しく透明な制度で管理されています。

日本ではなかなか根づかない成年後見制度は両国とも浸透しており、ドイツの利用者は日本の約10倍の120万人とされています。ドイツ・オランダとも本人の意思を大切に人権の考え方は認知症の方も例外ではなく、お風呂に入りたくなければ何日も入らないとか、食事も食べたくなければ食べない等あくまで本人任せという点に多少の違和感も感じました。



シンプルな洗面施設



オランダにて

デイサービス 四季おりおり



「藤の花」では、デイサービスを利用する楽しみのひとつに食べるがあると思います、「食」を大切にしています。食事は目で食べ、香りを楽しみ、食感を味わい、楽しんで頂けるように手間と思いをかけています。お食事をよりおいしく召し上がっていただく為に、午前中はお腹がすくようなプログラムを用意しています。そして空腹感を促すように、厨房からのいい香りと、スタッフからの「お腹がすいたあ〜」との大合唱に、ゲストの皆さまも「お腹がすいたわあ〜」と話され、楽しくおいしい時間を迎えることができます。

デイハウス「藤の花」お食事タイムの様子から

11:00



「あ〜 いい香り〜」



「ほんと、いい香りね〜」



「お腹 すきましたね」



「そういえば、お腹がすいたわね」



11:45



「健口体操をします」
「姿勢を正しくしっかりと椅子に座りましょう」



「お食事をおいしく食べる為に、
頑張りましょう。
おいしそうですね〜」

〜ある日の献立〜



今日のメニュー

エビチリソース
ブロッコリーと里芋の酢味噌和え
大根と生椎茸の炊き合わせ
(桜海老のあんかけ添え)
米飯・かき玉汁・漬物
ぶどうのワイ煮ヨーグ 牒和え

12:00



「いただきま〜す」

料理のコツ コーナー



デイハウス「藤の花」の料理は『手作り八方だし』を使っています。皆さんも是非作ってみて下さい、とても便利です。

〈材料〉

- ・干しシイタケ 6〜7枚
(小さい物なら15枚)
- ・だし昆布 15cm×5枚
- ・けずり節(さばとかつおの混合) 100g
- ・醤油 1L(容器はあとで使う)
- ・みりん 600cc
- ・酒 400cc

〈作り方〉

すべての材料を鍋に入れて、一晩ねかせる(常温でOK)。その鍋を火にかけ、沸騰したら弱火で15分煮る。冷めたら、ざるで濾して(キッチンペーパーでもよい)容器に入れる。残った分は別の容器に入れる。

※しいたけ・昆布は細かく刻んでちらし寿司や煮物に利用すると良い。
※八方だしは冷蔵庫で3ヶ月もちます。

藤のサービスを利用して

中島 輝子

四才になる子どもがぐるーぷ藤さんを利用するようになって、もう一年以上が経ちます。実は、この子が生まれた時も、一年ぐらい沐浴サービスで大変お世話になりました。

主人は毎日、仕事が忙しく（現在は単身赴任中）育児を手伝ってもらえず、私の実家も遠方で周りに頼れる身がいなかったため、ぐるーぷ藤さんは心強い存在でした。

今は、週に二回、子どもとヘルパーさんが一緒にお散歩するサービスを利用しています。子どもは馴染みのヘルパーさんの名前を言って、来てくださる曜日を心待ちにしています。

利用している時間に姉の習い事の付き添いをしたり、家事をしたりなど有効に使うことが出来、助かっています。また、ヘルパーさんの対応も丁寧で、いつも気持ち良く利用させて頂いています。子育て経験者であることも安心感があります。サービスを利用して、私自身は気持ちに余裕が出来ました。お陰様で明るく毎日を過ごしています。



スタッフ紹介

2010年4月から5月に入会された3名の方々です。

○ 笹原 美恵子 4月入会
小高い丘の坂道をひと呼吸おいては桜の花びら、蝉の鳴き声、金木犀の香りなど季節の風を感じながら、ふんわりと心が包まれて「今日も頑張ろう。」と仕事に臨む日々です。

○ 奥村 容子 5月入会
ヘルパー2級の資格を取ってから、藤の花で週1回ですが、デイサービスのお仕事をさせて頂いています。とてもやりがいのあるお仕事で勉強になります。

○ 本橋 五月美 5月入会
もうすぐ入会して半年になります。いつもスタッフの皆様にご助け頂き、感謝しつつ日々頑張っています。これからは、もっと介護の勉強をしていきたいです。



わが家のペット紹介

今回は福士千晶さん家のハムスターはむ子ちゃん（1歳3ヶ月女の子）です♪



好きなものは桜えびとブロッコリーの葉っぱ！でもブロッコリーの葉っぱってお店になかなかナインです…。だれか売ってくださーい！

皆さまの投稿をお待ちしております。

介護のワンポイント

大切な口腔ケア

口腔内のチェックポイント

- 自分で口腔内を清潔に保つことが出来ているか、口腔内に食物等の残留物がないか？
- 口腔を清潔に保つことに介助者の援助が必要か？
- 義歯は合っているか、装脱着は自分でできるか、手入れはできているか？
- 口臭、舌苔、炎症等の所見がないか？
- 歯科治療等を要する所見がないか？

口腔ケアとうがい

口腔は食物の入り口であり、呼吸の通り道にも面しているため、口腔内を清潔に保つことは感染予防策に重要である。高齢者になるほど睡眠中に誤嚥を起こしやすい。肺炎の原因になるので就寝前に口腔内を清掃しておくことが大切である。



□ 認知症サポーター研修

9月25日

認知症の方への日常での関わり方を、地域の方々と一緒に、DVDや内部講師による寸劇を交えながら学びました。

出来ないことを全てやってあげるのではなく、ご本人から気がつくように誘導する、周囲の声かけが必要であること。また、買物の場面では、お店の方・地域の方の理解が不可欠であると感じました。認知症を理解していただくために、もっと広く講座の開催を、地域に広めていくことが大切であると強く思いました。



□ 木村千尋先生の色彩心理学研修

11月6日



赤ちゃんの時から周りの色彩が将来の色彩感覚に影響していること。目立つようにと使われている「赤」が色弱や白内障の方には見えにくいこと。誰にでも判別しやすいユニバーサルカラーというものがあることを知りました。

後半、クレパスで自分をテーマに絵を描き、また自分が何者であるか、どんな人間だと思っているのかを1分間で書けるところまで書きました。それによって自分では思っていなかった本心が読み取れてしまう。面白くも恐い(笑)研修でした。(T)

□ スキルアップ研修

全8回 (10月28日～12月14日)

内部講師による研修です。毎回大勢の受講者が参加しています。

- 10/28 訪問介護の基礎と記録・報告の技術
- 11/2 基本介護技術 歩行、車椅子、移乗
- 11/11 基本介護技術 食事、口腔ケア
- 11/16 調理のコツを学んで活かそう
- 11/25 基本介護技術 洗髪、入浴
- 11/30 基本介護技術 排泄、陰洗、清拭
- 12/9 基本介護技術 着脱、寝具の整え方
- 12/14 共感的理解と基本的態度の形成



講師をしたことで自分自身がとても勉強になりました。(講師 Y)

○ 無料税務相談の日程

今村万紀子税理士による税務相談です。

1/26 (水)、2/23 (水)、3/23 (水)

14:00～16:00

⇒ 予約申込先：24-3100 吉村まで

編集後記

暖かい日と寒い日が目まぐるしくやって来て、体調管理についていけないオバサン編集委員です。

一番館では研修が目白押しの秋でした。

(小野淑・上原美・戸田・橋本雅・井出)

NPO法人ぐるーぷ藤

受付時間：9:00～18:00

電話：24-3100

時間外(18:00～翌日9:00)の場合は、090-7015-7062 までお問い合わせください。

表紙の絵は、川村コウイチ様のご厚意による作品です。

好評レシピ No. 8

OHANA
オハナ

鶏のもも焼

<クリスマスにいかがですか...>

材料	鶏骨つきもも肉	4本	すべて あわせる	
	たれ	しょう油		カップ2/3
		みりん		大さじ4
		砂糖		大さじ2
		しょうが		1かけ(薄切り)
		サラダ油		少々

<作り方>

1. 鶏肉の水気を十分にふきとって皮の部分をフォークで刺し、太い部分の骨を取りのぞき、味がしみ込みやすいようにする。
2. 合せておいたたれに60分漬けておく。サラダ油をぬった天板に鶏肉を並べて、300℃で10分、裏返して5分焼く。(オーブンによって違うので加減してね)
3. 竹串を2～3ヶ所さして、赤い肉汁やにごった肉汁がでてこなければ出来上がりです。

レストランOHANA(オハナ)
日曜日～金曜日/11:00～16:00営業
皆さまのお越しをお待ちしております。

