

REST & RESTORE

●発行 医療法人花咲会
老人保健施設 レストア川崎

〒216-0011 川崎市宮前区犬蔵2丁目25-9
TEL 044(976)7111(代)
FAX 044(976)6692
発行人 広報編集委員会

ISO9001認証

施設だより 第31号
平成27年6月1日 発行



施設長 桑名 壮太郎

この様な中で、老人保健施設として何をすべきか考えてみました。第一に健康寿命の延長、元気で長生きする為の支援活動と慣病予防、口コモティブ症候群、健康体操等の講習会

これからの老人保健施設

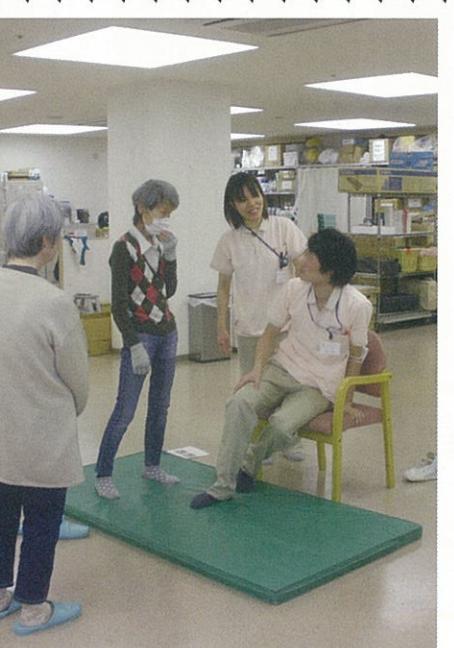
4月に介護報酬改定がありました。それは2025年問題、超高齢化社会に対応する為の一歩であると考えます。その基本的な考えは、以前から議論されている地域包括ケアシステムの構築であると思います。それは、それぞれの地域に見合った地域包括ケアシステムでなければならぬと思います。住み慣れた地域で自分らしい生活ができる様に、医療・介護・福祉がお互いに緻密な連携をとり、安心して生活できるようなシステムを一日でも早く作る事であると思います。

この様な中で、老人保健施設として何をすべきか考えてみました。第一に健康寿命の延長、元気で長生きする為の支援活動と

の開催、そして新オレンジプランとしての認知症対策（カフエ）への参加協力であると思っております。第二は介護（老人保健施設）と在宅医療や訪問介護との連携、在宅で生活している方にデイケア（通所リハビリテーション）、ショートステイ、入所等のさらなる活用で安心して在宅生活ができる様な支援体制の構築。第三は中間施設として在宅に向けての支援、今回の介護報酬改定は在宅生活に重点を置いており、ご高齢の患者様は体力の回復が難しい在宅生活に戻られるよう支援していく、在宅生活に戻られたら、安心して生活ができる様に施設全体でのフォロー体制を確立して参りたいと思います。さらに、これからの中の問題ではありますが、施設での看取りを検討・実施をし、この地域において老人保健施設として、地域の皆様と共に歩み、地域の皆様が安心して生活できるよう、地域包括ケアシステム構築の一翼を担つて参りたいと思つております。



「もともとお料理作りが好きだったご利用者様に、もう一度お台所に立つて欲しい」（担当の作業療法士）とはじめた、お茶を入れる訓練。当初は、あまり乗り気でなかつた利用者様も、スタッフの「おいしい！」や「またお願いします」の声に、今では【美味しい】を追求しながら、楽しく取り組んで頂いています。



スタッフのカップや数種類の飲み物のオーダーの記憶、立位での作業等、大変ですが「妻に、いざれ美味しいお茶を入れて飲んでもらいたいです。楽しんで練習しています」（ご本人様）。生活支援へと繋がるリハビリは、様々あります。今後もいろいろご紹介していきます！

「大変勉強になりました。今後慌てずに対応できそうです」（ご家族様アンケートより）今後も、在宅で介護されているご家族様の不安や、負担ができるだけ軽減できるよう、勉強会などを通じてお手伝いできればと考えています。

もし介護されている方が転倒してしまったらどうすればよいのか、座学・実技を交え1時間程行いました。

「大変勉強になりました。今後慌てずに対応できそうです」（ご家族様アンケートより）今後も、勉強会などを通じてお手伝いできればと考えています。

ご家族様向け勉強会を開催しました。

生活リハビリのご紹介

ご家族様向け勉強会を開催しました。



おでん屋さん



ひな祭り



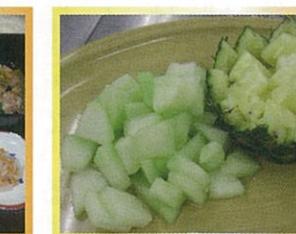
正月



クリスマス



敬老の日



フルーツバイキン



寿司バイキン

レストランア川崎には創立当初より、大会議室でのYMG勉強会やフロアでの納涼祭に参加する機会等を頂き、親しみを覚えながら着任いたしました。この度、施設の歴史に参画できることを光栄だと思っております。ご利用者の皆様の穏やかな表情を拝見し、職員の方々の挨拶や優しい声を耳にしながら、私が元気を頂いている毎日です。

それにしましても、たまプラーザ駅から施設までの周辺の環境の変化も目を見張るばかりです。変化はいつもどこでも起きていますが、その変化に対応できる施設でありたいと考えております。施設理念の「安らぎの提供と心身の健康回復の援助」を念頭に置き、地域の方々に信頼される施設としてご利用者中心のサービスを大切にしています。

新入職員が入職しました



が5名入職しました。介護士2名、作業療法士1名、事務2名入職し、レストア川崎に新しい風を運んできてくれています。

4月1日には各部署担当者講師のもと入職時オリエンテーションが行われ、基本理念から老健の役割、介護保険の概要、安全管理等の研修を受けました。真剣に研修を受ける姿には頼もしさすら感じました。

レストア川崎の新しい仲間として研鑽をつみ、より良いサービスが提供できるよう頑張りますのでどうぞ宜しくお願ひします。

栄養管理科 年間の取り組み

食事は栄養確保・水分補給という大きな目的がありますが、生活の場で求められていることは“楽しみ”としての食事です。

そして、四季。日本には素敵な四季があります。
「お食事を通して、四季を感じられますように。」と毎月創意工夫
を重ねて、行事食やイヴェント食の提供をしています。
全ての行事食で、一口大やソフト食といった利用者様に合わせた
食形態も展開し、食べることが困難になつてゐる方にも、少しでも
楽しんで頂ける様にと考えています。

平成27年4月21日に新横浜
リハビリテーション病院から
異動をして参りました堺 文子



「 」 次 療養部長 堀 文子