

せきまち瓦版

2018年7月10日号

〒177-0053

練馬区関町南4-9-28

TEL 03-3928-8115

FAX 03-5991-7040

ホームページ

<http://www.nerima-swf.jp/>

編集：生活相談員 大野



行事予定

★変更になる場合もございます。

2018年7月

10日(火) 美容

13日(金) 関町図書館による

本の読み聞かせ 14:30~2階食堂

18日(水) 喫茶の日

23日(月) 理容

2018年8月

6日(月) デイケアによる訪問美容

13日(月) 理容

14日(火) 美容

27日(月) 理容

※8月は、喫茶中止



介護係より



居室の表札（名札）

ショートステイ、特養の居室の名札をリニューアルしました。材料を購入し職員が手作りしています。ご面会の際にはご確認くださいと思います。

お客様によっては、自身の居室を名札以外で認識されている方もいらっしゃいます。必要な方は、個別にご相談させて下さい。

引き続き、ご家族と一緒に環境を整え、お客様の生活を支えていければと思います。

医務室より

6月から9月は、食中毒予防強化月間につき、特に食品衛生管理には十分注意しています。気温も蒸し暑かったり涼しかったりと定まらないような状況ですので、着衣は調整できるもの、通気性の良いものなどご用意をお願いします。

あるお客様の声で「あんまりお茶を飲むとね、トイレが近くなっちゃうから飲まないの」と話されることがあり、職員は「人の体も川の流れも滞るといけないですよ。きれいにさらさら流れるように水分をしっかり摂りましょう！トイレに行くのも運動になりますよ。」と、おいしいお水を提供しています。関町特養では、ご家族にもこまめに水分補給ができるようにウォーターサーバーを設置しています。ご面会時にご利用下さい。

「のどが渴いた」と感じたときは既にかかなりの水分不足になっていることが多いものです、定期的に少しずつ水分を補給しましょう！特に夏場は汗と一緒に塩分が失われていることを考えると、スポーツドリンクなどを飲むのがお勧めです。

機能訓練担当より



❖ 車いすの座面クッションについて ❖

施設では車いすを使用されているご利用者のお尻に座面クッションを敷いています。長い時間同じ姿勢でいるとお尻に掛かる圧やずれから血流阻害が起きてしまう事があるので予防する目的があります。多くは汎用タイプのクッション（左下写真）が使われていますが、皮膚の状態によっては除圧タイプのクッションが必要になる事もあります。汎用タイプのクッションは、比較的車いす上で座位姿勢を自力で保てる方に使われています。姿勢が崩れたり不安定にならないか判断してご利用者に合ったクッションを選定しています。

座位姿勢を保持する事は生活をする上で非常に大切です。ご理解とご協力をお願いします。ご家族とも個別での相談をさせていただければと思いますので、ご理解とご協力をお願いします。



ショートステイ担当より

毎年8月更新の①介護保険負担割合証と②負担限度額認定証は自治体からご自宅に届いておりますでしょうか。①については全員の方に、②に関しては申請し認定された方に届きます。①に関しては負担が1割か2割、又は3割と表記があり、②に関してはお食事代・お部屋代の限度額が表記され、補助が受けられます。

どちらも、前年度の世帯収入等を反映するものとなりますので、前年度1割負担の方が2割になったり、前年度お部屋代・お食事代の補助を受けていた方が対象外になる事もあります。ご請求金額が8月から上がってしまう事もありますのでご理解ください。

また、今回③後期高齢者医療被保険者証も8月更新となります。ご自宅に新しいものが届きましたら、入退所時等に①②③を窓口にてご提示願います。

①②に関して、8月中に窓口等で確認させていただきたいと思います。9月にご提示されても、8月分の請求に反映できない事がございますのでご注意ください。

厨房便り



食事形態の試食会について

6月17日に家族懇談会の中で食事形態へのご理解を深めていただくために試食会を行いました。

3月に実施した家族懇談会では、常食のお食事を一善召し上がっていただいたので今回は副食の食事形態である、やわらか食と介護食をご用意させていただきました。施設の副食の食事形態には、現在、常食・カット食・やわらか食・介護食・ミキサー食の5種類の食事形態があります。

副食は主に肉・魚・野菜類などの食材を組み合わせで調理されているため、個々の咀嚼や嚥下機能に合わせた食事の提供が必要となってきます。簡単に説明させていただきますと、常食・カット食に関しては、おかずの大きさが違うだけで味や見た目など調理法の違いはありませんが、やわらか食に関しては軟らかい食材の活用や魚をすりつぶし卵などのつなぎを使い加熱をして食べやすい軟らかさにしています。また、介護食・ミキサー食においては常食のおかずを調理工程の段階でミキサーにかけ、飲み込みやすさに配慮し介護食はゼリー食に、ミキサー食はトロミをつけたりして提供させていただいています。

食事形態の工夫は日々試行錯誤の状況ですが、お客様の健康維持のために、安全で美味しい食事の提供を心がけていきたいと思っております。



副食 やわらか食



副食 介護食

《食事・機能訓練の計画書についてのお知らせ》

お客様の状況に合わせて、3か月毎に個別に計画書を更新しています。

「見直しの時期」の方で、各職種で検討した結果、食事内容・機能訓練内容等に変わらない場合は、このまま継続・更新させていただきます。

なお、体調の変化などで、計画書が変更となる場合には、面会時や文書等でお知らせ・ご説明をいたします。その際は、ご確認とご署名をお願いします。

★ご質問等は、食事に関しては管理栄養士の古川まで、
機能訓練に関しては理学療法士の武田までお願いします。