

…精神科訪問看護を始めて…



今年は、いつもにまして暑い、暑い夏でした！！40度を超える車での移動、入浴介助や処置等の仕事での汗だけでなく、冷や汗・脂汗をたっぷりかいた訪問看護でした。以前から精神科の療養者さんの訪問に行ってはいましたが、内科的合併症の指示書での介入のみでした。相談支援事業所から専門的視点での看護が必要とのことで精神科訪問看護の導入を期待されていました。少しでも役に立てればと、5月から精神科訪問看護導入となり、わくわくして新規を待ちました。

実際、療養者さんに訪問させて頂き、皆さん共通して言えることは、たまたま社会にうまく順応できにくく生きづらさを感じていると気づきました。〈私たちはあなたの味方〉であること〈一緒に歩みましょう〉という一貫した対応と毎回の内服管理をしてきたところ、各々の状況が変化してきたのでした。今まで家族だけで抱えこみ、全く外との交流がなかったところへ、訪問看護が介入したことで、社会と隔たりがあった環境に風穴がほんの少し開いたように思います。しかし少し進んでも、再び後退するという可能性は多々あるとは覚悟しています。一步前進二歩後進。いつか三歩前進していくうちに自然と前に進んでいくことを信じています。長いつきあいをし、共に歩めるよう努力していきたいと考えています。

訪問を通してスタッフも療養者さんから学ぶこと多く、人は一人では生きていけない。お互い支えあって成り立っているという人間としての原点を再確認できたほどです。

スタッフみんなやる気&誠意をもって対応し、今後も療養者さんを受け入れさせて頂きたいと思います。今回の精神訪問看護導入でスタッフは、悩み苦しむ辛い日もありましたが、それらをスタッフ全員で共有し、やりがいにつながっていることは確かです！

……というわけで、やりがいを求めている看護師募集中です！！どうぞよろしくお願いします。

(訪問看護ステーション平成の森 所長 河合 芳恵)

好きな活動を選択して活気に満ちる

通所リハビリテーションでは、痛みの緩和・介助の軽減・日常生活の自立等を目的に、専門の職員が個別でリハビリテーションを実施しています。8月よりサークル活動として、マシントレーニング・リハビリ体操・カラオケ・書道等、好みや目的に合わせてお好きな活動を選択できるようになっております。以前に比べて活気に満ちた輪が広がっており、「楽しかった」「次回は楽しみ」等の感想も頂いております。今後も地域の方々の健康の維持・増進のお力になれるよう頑張っていきたいと思います。通所リハビリテーションに興味・関心のある方は、ぜひお気軽にお問合せ下さい。



(介護老人保健施設 平成の森 リハビリテーション科 金子 政光)

インフルエンザは予防接種が有効です

毎年、冬の時期に流行するインフルエンザ。インフルエンザの予防には予防接種が有効です。インフルエンザ予防接種はインフルエンザに罹らなくなるわけではありませんが、罹りにくくなる、罹っても軽い症状で済むというのが利点です。重症化すると肺炎を併発したり、死亡することもあるため抵抗力の低いお子さんや、高齢の方などは受けておいた方が安心です。

65歳以上の高齢者の方は公費での接種が可能です。また、川島町以外の県内にお住まいの方も公費での接種が可能となっています。一般の方の予防接種についても、接種可能です。



※接種開始日 10月20日(木曜日)

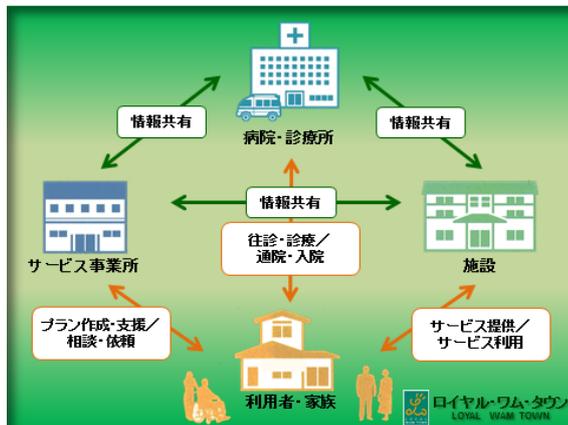
在宅復帰・在宅療養支援機能

介護老人保健施設に求められる機能として、在宅復帰支援、在宅療養支援があります。

入所されている利用者様に対して、医師・看護介護職員・薬剤師・リハビリ・管理栄養士・支援相談員など他職種でもう一度在宅での生活が送れる様ケアにあたり、さらに在宅で生活される方が1日でも長く在宅生活が継続出来る様に在宅サービスの提供、主治医・他のサービス事業者との連携を行う機能の事です。具体的な条件としては①在宅復帰率が30%以上 ②ベッドの回転率が5%以上となります。

介護老人保健施設 平成の森はこれらの条件をクリアし、平成28年9月1日より、「在宅復帰・在宅療養支援機能加算」を算定する施設になりました。これは、病院・老健・訪看・サ高住・居宅介護支援・地域包括等、多くの事業所により利用者様へ切れ目のないサービスを提供する、ロイヤル・ワム・タウンとしての機能です。

これからも法人の理念である「この街で安心・生きがい・感動づくりを」に基づき、地域の健康の守り手として医療・介護・福祉の総合サービスを提供してまいります。



ペースト食の松花堂弁当



8月3日に埼玉県立川島ひばりが丘特別支援学校の先生方が研修にいらっしゃいました。今年は、嚥下について学んでいただき、その時に、ペースト食で作った松花堂弁当を用意したところ、大好評だったので、レシピをご紹介します。

☆ 材料

- 豆腐 30 g
- ホキ 30 g
- 砂糖 1 g
- 醤油 2 g
- 料理酒 1cc
- みりん 1cc
- ソフティア 1.2 g
- 水 30 cc

【ホキ煮つけ】

- ①豆腐、白身魚（ホキ）砂糖、醤油、料理酒、みりん、水を鍋入れ柔らかくなるまで煮ます。
- ②①をミキサーに粒がなくなるまでかけます。
- ③②とソフティアを鍋に入れ、ふつふつするまで、焦げないようにかき混ぜます。
- ④型等に入れ冷やし固め出来上がりです。



メニュー

- 主食：お粥ペースト(青のりのふりかけ)
- 主菜：ホキ煮付
- 付合：白菜と春菊の胡麻和え
- 煮物：大根煮
- 小付：トマト
- フルーツ：メロン

☆ 白菜と春菊の胡麻和え

- 白菜 35 g
- 春菊 20 g
- 胡麻 8g (4 g)
- 砂糖 3 g (1.5 g)
- 醤油 5cc (2.5cc)
- 出し汁 40cc (20cc)
- ソフティア . 0.7 g . 0.4 g

【白菜と春菊の胡麻和え】

- ①茹でた白菜と調味料の半量をミキサーに入れ粒がなくなるまでかけます。
- ②①とソフティア(0.7g)を鍋に入れ、ふつふつするまで、焦げないようにかき混ぜます。
- ③②をラップを引いたバットに四角に薄く流し、冷やし固める。
- ④春菊も①と②の工程を同じように行う(ソフティア0.4gを使用)。
- ⑤まきすにラップを引き流し、棒状に成型し冷やし固める。
- ⑥冷やし固めた物③で⑤を巻く。
- ⑦適当な長さに切り分ける。