

# 梁川ホームだより

●平成17年5月1日発行

No.

14

## 発行責任者

社会福祉法人信達福祉会 総合老人福祉施設梁川ホーム施設長 八巻 國夫  
福島県伊達郡梁川町字東土橋65-1 TEL 024 (577) 6111㈹ FAX 024 (577) 6115

## 事業内容

- 特別養護老人ホーム 定員 80名
- 短期入所生活介護 (ショートステイ) 定員 20名
- デイサービスセンター I型
- デイサービスセンター II型
- 在宅介護支援センター
- ケアハウス 定員 30名
- 指定居宅介護支援事業所

総合老人福祉施設  
[梁川ホーム運営理念]  
安全・安心・ゆとりの

## 梁川ホーム

- 梁川ホームは、利用者の主体性と自立性を尊重し、人間としての尊厳に根ざした介護を進めます。
- 梁川ホームは、家族・地域社会との連携を密にし、あたたかい家庭的環境を築きます。

祝  
開所記念

2005.4.6

# 皆様に支えられ 8周年を迎えました



例年になく雪の多かった冬が過ぎ、初夏を思わせるほどの陽が差し込んだ4月6日に、来賓の方々にご出席をいただき、恒例の開所記念寿司パーティーを開きました。今年もさわやかな歌声を披露してくださった、梁川女声コーラスの皆様と一緒に歌を歌い、また細やかな気配りをしてくださったボランティアひろせの皆様に助けられ、利用者の方々はおいしいお寿司と懐かしい歌の数々を心ゆくまで満喫されたことと思います。

今年度から、デイサービスの利用者の方にも、一緒に参加していただき、今までより一層、にぎやかな開所記念パーティーになりましたが、楽しんでいただけたでしょうか。

利用者の皆様に、おいしかったよ、楽しかったよと喜んでいたのが、私たち職員の一番の勲みになります。

細心の心配りと笑顔でのお世話を心がけ、今年度もがんばります。よろしくお願い致します。

# 特集13「人間尊重の施設づくりに向けて」

## 梁川ホーム運営理念の具現化への第一歩

ここ近年、主食はご飯、副食のおかずは普通食で食べられるという方が、特養の利用者では数人になりました。咀嚼力が低下し、食べ物の飲み込みが悪くなり、主食は、お粥が主流、副食のおかずは、粗刻みや超刻みといった普通食の原型をとどめないお料理を食べている人が多くなりました。そんな状況のなかで登場したソフト食についてご紹介します。

### ソフト食って何?

当施設では、「食は生命の源」「食住分離」の考えに立ち利用者の食事を提供しております。

季節を感じる行事食はもとより、選ぶ楽しみの選択食、食堂に出かけた気分になるオーダー食、大好物の漬物を食べ放題のお漬物バーキングなど、お年寄りの食への意欲を引き出す環境づくりに力を入れてまいりました。

そして現在は、食事の環境整備に加えて、お年寄りの「飲み込む」という行為そのものに焦点を当てた食べやすい料理づくりのため「噛む力や飲み込みの能力供させていただいておりまます。当施設ではその調理方法を「ソフト食」と呼んでおります。

平成9年4月、開所当時、当ホームの食事はやわらかく、五感を刺激して食欲を沸かせる料理。美味しくて栄養があり、そして衛生面も安全なこだわりの新しい食事づくりを考えました。

けて煮た全粥の主食、そして副菜のおかずは、少しだけ歯ごたえを残して調理した「普通食」を中心の食事でした。

### 食べる楽しみは生きる喜び おいしい、やさしい食事を一人一人に提供します。

唾液の分泌量が減っている事と、舌が自由に動かない状態で刻み食を食べると、喉の中でも食べ物がまとまらないため、むせたりする場合や、誤嚥(ひっかかる)をする恐れがあります。また、刻み食は見た目も悪く食欲を低下させることがあります。また、刻み食は何よりも食事を楽しんで美味しく食べるのは言い難いのです。

そのため、まず最初に「口の中で食べ物がまとまらない」という調理方法を作り提供していました。

それから数ヶ月、もつと細かく刻まないと食事が飲み込めないとお年寄りが増え始め刻み食→粗刻み食へと進化した段階の調理方法が生まれていきました。

嘔む力が低下し、食べ物の飲み込みが悪くなる方が増えるにつれて、喫食率が低くなり残食量が増えてきました。そんな状況になり、刻み食の問題点に直面するようになりました。

健常者が当たり前にできる「食べ物を咀しゃく(噛む)しながら舌を巧みに動かし、バラバラになつた食べ物を一つの塊にして食道へ送り込む」という動作は、障害のあるお年寄りでは、もちろんのこと、シヨウトスティ、デイサービスの利用者も大半の方が普通食

を召しあがつております。その中でごく一部の方々が自分の歯や義歯をお持ちながらその人の口の中の機能に合わせた食材選び、調理方法、調理器具の購入。調理スタッフ一丸となり実際に食事介助している介護士、看護師に試作品の試食を実施、意見交換しながらその人の口の中の機能に合わせた食材選び、調理方法、調理器具の購入。調理スタッフ一丸となり4ヶ月の後、ようやく「ソフト食」が完成しました。

最後まで口から食べていただくことをあきらめません。

食を通じてお年寄りの尊厳を追求します。

ホームの食事のほとんどは、手作りです。食材は、地元の米や近隣でとれた野菜そして近県の肉、安全な魚を使っています。この新鮮な食材を生かした「やさしい手作りの味」をホームを利用しているお年寄り、すべての皆さんにお届けしたいと思います。

## 噛む力や飲み込みの機能に応じた段階別ソフト食の1例



**普通食** かたいものは、やや食べにくいが何でも食べられる人

献立：ご飯、味噌汁、じゃが芋のコロッケ  
浅葱の卵とじ、ほうれん草の和え物  
フルーツ杏仁豆腐



**ソフト食1** 噙む力が弱く、かたいものが食べにくい人

調理のポイント（献立は普通食と同じ）

- コロッケの揚げ衣を軟らかくするため甘口ソースに浸します。付け合せや和え物の野菜は、葉先だけを使い軟らかく熟成します。



**ソフト食2** あまり噛めない。ほとんど丸飲みしている人。

調理のポイント（献立：全粥、卵豆腐、その他同じ）

- すべての料理にとろみソースのバリエーションをつける。飲み込みを良くするためです。  
付け合せのトマトゼリーが食欲をそそります。



**ソフト食3** むせりがあり、飲み込みに時間がかかる人

調理のポイント（献立：グラタン、卵豆腐、その他同じ）

- じゃが芋のグラタンは、コロッケの具にホワイトソースをかけ、焼きます。口当たりもよく飲み込みやすい、人気の一品です。



右上：普通食、鰯の木の芽焼き

左上：ソフト1、右下：ソフト2は、皮や骨を丁寧に除き軟らかな白身魚をつかいます。

左下：ソフト3は、白身魚に長芋や卵白をいれふわっとムース状にかためます。



左上：普通食、冷み大根の煮物

右上：ソフト1 こんにゃくなど噛みにくい食材は抜きます。

左下：ソフト2 大根のそぼろ煮、3度挽き豚挽肉、大根、人参は圧力釜で軟らかく煮ました。

右下：ソフト3 3度挽き豚挽肉、大根ゼリー、人参ゼリーが色鮮やかで食欲をそそります。



左の写真：粥ゼリーばたもち

こし餡やすんだ餡の中は粥のゼリーです。

これならのど越しもよく、利用者の皆さんにおいしく全員がばたもちを食べられました。



寒かった冬も去り、心待ちにしていた春、梁川ホームは8周年を迎えました。あつという間にこの一年が過ぎたようを感じます。

今年もチャレンジします

「よかったです」と大変喜んでいたことができました。行けなかつた利用者の方からは、「次は私の番がない」とのことばがあり次回への励みとなりました。

施設に入つたのだからと利用者の方も職員も少なからず諦めていた部分があつたはずですが、しかし、温泉宿泊を成功させた事で、「出来ないことはない」「行けない所はない」と皆ながら希望

今年の幕開けは還本愛宕神社の獅子舞でした。  
(新年会にて)

この温泉企画が一度きりで終わらぬよう、さらに利用者の方の「これがしたい」「ここへ行きたい」という要望にひとつでも多く応えられるよう、この一年をまたがんばっていきたいと思いま

主な行事予定

4月から8月までの開所記念  
バスハイク1グループ  
バスハイク2グループ  
温泉宿泊  
ちまき作り  
6月  
5月  
4月

7月  
8月  
毎月  
夏祭り  
バスハイク3グループ  
☆書道クラブ  
☆陶芸教室  
☆将棋クラブ  
☆居酒屋  
☆誕生会  
☆ホランティア喫茶  
☆レクリエーションの日  
☆運動会

などを行っています。  
どうぞ参加ください。



## 梁川ホーム

寒かった冬も去り、心待ちにしていた春、梁川ホームは8周年を迎えました。あつという間にこの一年が過ぎたようを感じます。

この一年は、利用者の方にとつてどんな一年だったでしょうか。嬉しく楽しいことはあったのでしょうか。そしてどんな思い出が残ったでしょうか。私たち職員は利用者の方が心地良く生活できるようにお手伝いできたのだろうか、そん

な反省も含め、利用者の方の顔を思い出してみました。  
すると思い出すのはバスハイクやショッピングなどで、施設の外へ出た時のいつになく楽しげな表情ことばです。

特に昨年は温泉宿泊にチャレンジし、「行って





## デイサービスセンター

桜の季節になり、だんだん暖かく過ごしやすくなつてきました。

さて、私たちデイサービスのサービス提供時間も変化いたします。

現在利用されている皆様方には先に文書にてお知らせをしましたが、これまでの4~6時間と6~8時間利用の2本立ての提供時間から、6~8時間のサービスのみとなります。

利用時間の延長に伴いましてこれまでのレクリエーションの他に、機能訓練と個別対応を重視した時間を設け、順次、身体機能の維持・向上を図るための機器を取り揃える予定です。

## デイサービスの利用時間が変更になりました。

# 6~8時間利用へ

新しい年に  
願いを込めて

今年もにぎやかにお正月の行事を行いました。皆様方には新年の気分を味わっていただきました。そのときの情景です。

開所記念行事  
に参加して

今年からデイサービスの利用者の方にも、梁川ホームの開所記念祝いに参加していただきました。当日は、来賓の方のあいさつや園長の話などふだんとは違う、ちょっと改まつた雰囲気の寿司バーでの昼食でした。

梁川女声コーラスの皆さんのお歌を聴きながら、お腹いっぱいお寿司を食

お居蘇で乾杯「今年もよろしくね」



旧正月を祝い、昔ながらのもちつき



べていただきました。たまには、ホームの皆さんと一緒にぎやかに食べるのもいいものですね。食が進み話がはずみました。



開所記念寿司バーで好物のお寿司をバクバク！



皆様忙しい  
です。



昼食は12時からです。  
昼食が一番豪華です。1  
時30分までおしゃべりし  
ながら、ゆっくりお召し  
上がりください。  
昼食後は昼寝タイムで



お菓子のボッキーでタバ  
コのつもり。今も決まつ  
ているよ！



喫茶「広瀬」は連日大  
盛です



6時からの夕食を食べ

コーヒーブレイクしてく  
ださい。  
お代は要りません。  
昔懐かしい話に花が咲  
いているうちに夕食の時  
間です。



体操の先生と体操ではなく、ダンスを…

小さいながらも我が家です。  
ほっとする空間です。



## ケアハウス広瀬

朝

ケアハウスの24時間をご案内いたします

# ケアハウスインフォメーション

利用者の皆様のお目覚  
めは自由です。

ナイショの話ですが皆  
様、とっても早起きです。  
朝食の時間は、午前7  
時15分から8時30分まで  
です。

食堂に皆なそろって今  
日も元気にハイ！一日の  
始まりです。

昼食時間まで、またま  
た自由です。あなたは食  
後の談笑派、散歩派、そ  
れとも、洗濯派、はたま  
院派、午前中は結構、  
院派、病院通

す。2時過ぎあたりから  
はお風呂タイムになります。  
日中入る方、夜に入  
る方さまざまです。

入浴時間は午前9時か  
ら午後9時までです。

午後3時半頃から事務  
室前で喫茶「広瀬」を始  
めます。誰でもご自由に

おやすみなさい。みなさ  
ま。スマスマ。

—ケアハウスの一日でし  
た。—

終わると一日が終わって  
しまった感じになります  
が、夕食後、お風呂に入  
る人やひと寝入りすると  
なかなか眠れずにして  
テレビを見て過ごす人の  
上にも、夜の帳が降りて  
ケアハウスに静寂さが訪  
れます。

介護が必要かな?  
介護サービスを利用したいな  
と思ったら……。

介護に疲れた。  
休みが欲しい。

ペットや車椅子を  
借りたい。

おふろに入りたい。

退院と言われた  
けど介護できる  
かしら?

## 梁川町在宅介護支援センター 梁川ホーム指定居宅介護支援事業所

**介護保険の申請は市町村の窓口で行います。**サービス利用に至るまで、いくつかの手続きが必要となります。

介護が必要かなと思われたら、まずは **梁川町在宅介護支援センター(梁川ホーム内)**にご相談ください。

※その他、介護に関する総合的な相談に応じますので、  
お気軽にご連絡ください。



### 介護保険を申請してから……こうなります

サービスの利用  
・施設サービス  
・在宅サービス



居宅介護支援事業所

ケアプランの作成  
ケアマネージャーが本人・家族と相談しながらサービス計画を作成します。

認定  
要支援  
要介護1~5

市町村



訪問調査  
(1次判定)

主治医の意見書

審査判定

申請

被保険者

40才以上	65才以上(第一号被保険者)
40才以下	64才(第二号被保険者)

介護サービスは利用できませんが、  
福祉サービスが利用できる場合が  
あります。

在宅介護支援センター

