

編集後記

新年、明けましておめでとうございます。

本年もどうぞよろしくお願ひ致します。

皆様、体調はいかがでしょう？

今年は新型コロナウイルス感染症が流行し、札幌市内においても多数確認されています。当施設でも、昨年12月に新型コロナウイルス感染症が発症し、利用者様、ご家族の方々に大変ご心配やご迷惑をおかけしました。このことを受けまして、当施設においても、入居されている方々が安全・安心の中で過ごせるよう、こまめな手指消毒や、適度な換気、マスク・フェイスシールドの着用等、職員一同感染症対策に努めております。皆様にはご心配をおかけしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。

今後も例年のような全体での行事等、開催は難しい状況ですが、感染予防を図りながら、少しでも利用者様に楽しんで頂けるような企画を考えて参りたいと思います。

面会等にも制限がある中ではありますが、日々の暮らしの中でご心配やお気付きの事があればいつでもご相談ください。

編集委員長 介護主任 上川 のり見

発行 社会福祉法人 宏友会

特別養護老人ホーム 西野ケアセンター 広報委員会

住所 〒063-0032 札幌市西区西野2条8丁目1-8

電話 011-669-6660 FAX 011-663-2559

URL <http://www.kouyuukai.com/>

小じだな通信

小じだな通信



Vol.32 2021.1

contents

- ・新年のご挨拶
- ・お知らせ
- ・近況報告
- ・管理栄養士より



社会福祉法人 宏友会
特別養護老人ホーム西野ケアセンター
統括施設長 菊池 伸

新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

毎年交わされる恒例のご挨拶ではありますが、今年は皆さまにおかれましては、どのようなお気持ちで新年を迎えられたでしょうか。新しい生活スタイルの中であつという間に一年が過ぎたと感じる方もいるかもしれません。私に関しては、仕事や生活面で、人が生きるために大切にしてきた繋がり、交わり、コミュニティの大切さの意味を考えた一年でした。

さて、西野ケアセンターにおいては、昨年12月に新型コロナウイルス感染症の発生を体験しまして、皆様には大変なご心配をおかけしたことをお詫び申し上げます。

収束に至るまでの期間中は、札幌市保健所のご指導ご支援とともに、たくさんの方々の援助と職員の奮闘に支えられ、乗り切ってきました。しかし、何よりもご利用者様、ご家族様のご理解とご協力があつたからこそ乗り越えられた事を、心より感謝とお礼を申し上げます。今後も、ご利用者様の安全と安心を第一に、より一層の感染予防と感染拡大防止の意識を持ち、職員一同誠心誠意努めてまいりますので何卒よろしくお願いいたします。また、世界中がこの困難な局面と向き合わねばならない中、飛び交う情報に流されずに、こんな時だからこそ“耳を澄ませる”ことが大切と思っています。

最後になりますが、皆さまのご健康とご多幸を心よりお祈りいたします。本年もどうぞ宜しくお願い致します。

お知らせ

【LINE面会、ビデオ面会再開いたします】

昨年末、新型コロナウイルス感染症の発生に伴いまして、ご面会は全面中止とさせて頂いておりましたが、LINE面会およびビデオ面会を再開致しますのでお知らせいたします。従来通りご予約制となっておりますのでよろしくお願い致します。

【修繕工事のお知らせ】

当施設は平成11年の開設より20年が経過しており、経年劣化による館内設備の不具合が多くなってまいりました。昨年より給湯管からの漏水が多発しており、また、屋上からの雨漏り等、今後利用者様の生活への影響が懸念されており、このたび下記の日程で給湯給湯配管および屋上防水工事を行う運びとなりましたのでお知らせ致します。

工事期間：令和3年2月中旬～7月中旬（予定）



近況報告

コロナ禍の影響で西野ケアセンターの利用者の皆さんも、受診以外の外出は制限があり、寒い季節ではありますが、外の空気を吸いに外に出ることもままならない状況です。今まで出来ていたことが、今は当たり前のようにできない状況の中、食事の席も今までは向かい合わせで、会話を楽しみながら、顔を見ながら食事を摂って頂いていましたが、今はシールド越しでなければ、顔を向き合わせることも出来ない状況です。私たちは、コロナ禍の状況を理解することは出来ますが、利用者の方の中には、今の状況を理解できない方も多くいらっしゃる感染予防しつつ、少しでも今までの生活を維持できるよう試行錯誤しながらの毎日が続いております。感染予防対応として、利用者の方には、食前に手指消毒、受診で外出する時にはフェイスシールドとマスクを装着して頂いております。また、食事はシールドがない場合は、テーブルを横並びに設置し、向かい合わせにならないよう対応しています。今後も感染予防を継続し、この状況でもできること、しなければならぬことを職員皆で考え、利用者の方の生活に寄り添い対応して行きたいと思っております。

介護リーダー 坪井 信江



管理栄養士より

西野ケアセンターのソフト食のご紹介です。ソフト食は 噛む、飲み込む機能が難しくなった方のために、不足している機能にあわせて、食材や調理の工夫によって食べやすく作られたお食事です。

「口から食べる幸せ」を感じて頂けるよう日々調理方法を見直ししています。今回は施設で提供されている煮魚ムースのレシピをご紹介します。

＜材料一人分＞

魚 50g さかじお(塩・酒・水) とろろ芋 10g 卵 12g
煮汁(かつおだし0.05 醤油3 さとう1 酒2 みりん1) トロミ剤0.1

＜作り方＞

- ①魚をさかじおに漬ける。
- ②さかなを焼く。
- ③煮汁の中に焼いた魚を入れて煮る。
- ④煮た魚をとりだし少しさましてから皮を剥く。
- ⑤魚ミキサーにかける。
- ⑥卵ととろろ芋を⑤に加えてさらにミキサーをかける。
- ⑦煮汁(18ml)を⑥に加えてさらにミキサーをかける。
- ⑧⑦を魚の型に流し入れる
- ⑨魚を蒸す。
- ⑩少々さましてから皿に盛り付ける。
- ⑪煮汁にとろみ剤をいれとろみのついたタレを上からかける。



やわらかフワフワのお魚ムースのできあがりです!!