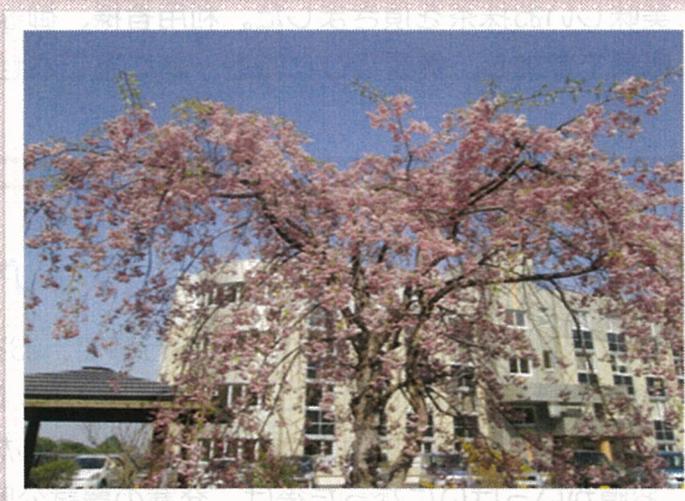


特別養護老人ホーム

手稲リハビリテーションセンター

風車のある丘

第 16 号(2018 年 7 月 発刊)



目次 今年度の手稲リハビリテーションセンターの取り組み/春のお茶会/西 2 条館バスレク/プランター作業/手稲リハビリ農園/正面玄関が華やかになりました/鯉のぼり寄贈/人事異動のご挨拶/施設のお食事について

表紙の写真撮影場所：手稲リハビリテーションセンター

写真撮影：広報委員会

☆今年度の手稲リハビリテーションセンターの取り組み☆

平成 30 年度手稲リハビリテーションセンター事業計画

- ① サービスの質の向上 ②計画的な運営管理、予算執行に努める ③地域との連携促進

上記の項目を柱に、利用者様が健康で過ごされますよう私たちは日々努力しております。なかでも今年度は、新たなる委員会「介護報酬改定に伴う職員間連携委員会」を立ち上げ介護報酬改正内容の把握と各種加算算定準備、実施に取り組んでおります。

特に平成 30 年 7 月より「褥瘡マネジメント加算」を算定させて頂き、利用者様の褥瘡発生を予防するために、褥瘡発生と関連の深い項目について定期的な評価を実施し、その結果に基づき、計画的に管理を行ってまいります。

また、ユニットの居室ロッカー、床頭台の入れ替えを定期的に行っており、生活環境の整備を目指しております。材質はスチール製から温かみのある木製を選定しています。平成 29 年度までに 1 階、3 階フロアの全ユニットの居室ロッカー、床頭台の入れ替えがされ、平成 30 年度以降は 2 階、4 階フロアの全ユニットを予定しております。

☆春のお茶会☆



5 月 22 日、春のお茶会が開かれました。季節にふさわしい「朝のつゆ」という、きんとう菓子と、先生が点でて下さった美味しいお抹茶を頂きました。利用者様、御家族、実習生、職員で参加し、貴重なひと時を一緒に過ごさせて頂きました。



☆西 2 条館バスレク☆



5 月 21 日、西 2 条館のユニット行事で、お花見に出かけてきました。

まずは腹ごしらえということで、手稲前田の「とんでん」に寄り、お寿司やお蕎麦、デザートなど、皆様好きなものを注文され召し上がりました。

お腹がいっぱいになった後は、発寒の農試公園に向かいお花見です！お天気も良く、車から降りゆっくりとお花見することができました。





☆プランター作業☆

5月23日、園庭でプランターにマリーゴールドのお花を植えました。利用者様にもお手伝い頂き、どんどん作業は進み、あっという間に終了しました。皆様、ありがとうございました。



☆手稲リハビリ農園☆



今年の農園は、ジャガイモ3種類（男爵、メークイン、北あかり）のほか、トマトやナス、スイカ、シソ、ブロッコリーなどの作物を10種類植えました。今から収穫が待ち遠しいです。今年も色々な料理に入れて、おいしく頂きましょう！



☆正面玄関が華やかになりました☆

利用者様の御家族（小黒秋蔵様）の、御自宅で咲いているお花を施設の正面玄関に飾らせて頂きました。利用者様や来客の方皆様、足を止め「きれいですね」とお話しされながら鑑賞されていました。天候が悪い日でも館内でお花を見ることができ、利用者様も大変喜ばれておりました。



☆鯉のぼり寄贈☆

利用者様の御家族（黒澤幸江様）、当施設職員の御家族（土橋武雄様）より、鯉のぼりを譲って頂きました。来年は、更に素敵な鯉のぼりたちが、空高く泳いでいることでしょう。寄贈して頂いた皆さま、ありがとうございました。



☆人事異動のご挨拶☆ 7月1日付

福澤直美 手稲リハビリテーションセンター相談主任 ⇒ ケアハウス藤花サービス課長

長年、皆様には施設サービスへの御理解、御協力を頂き心から感謝しております。

皆様に支えられながらこれまで勤務し、経験させていただいたことが新たな職場におきましても生かされ、そして、新たな出会いを楽しみにこれからも勤めていきたいと思っております。ありがとうございました。

古川誠子 手稲リハビリテーションセンター管理栄養士 ⇒ 西野ケアセンター管理栄養士

広報誌では施設のお食事についての記事を担当させて頂いておりましたが、今後は、後任の佐藤管理栄養主任が担当いたします。今後ともよろしく願いいたします。

*後任については次号でご紹介致します。また、人事異動につきまして別途ご案内を送らせていただきます

☆施設のお食事について☆～鶏肉ムースの作り方～

嚥下機能が低下されている方に提供されるムース食ですが、今回は施設で提供されている『鶏肉ムース』のレシピをご紹介します。歯がなくても、舌と上あごで押し潰せる柔らかな鶏肉ムースです。

<材料1人分>

- ・玉ねぎ（薄切り） 40g
- ・サラダ油 1g
- ・塩、こしょう 少々
- ・鶏ももひき肉 40g
- ・長芋（とろろ芋） 5g
- ・卵黄 3g
- ・サラダ油 3g

<作り方>

- ① 薄切りにした玉ねぎをサラダ油、塩、こしょうで炒め、冷ましたものをなめらかになるまでミキサーにかける。
- ② 卵黄3gとサラダ油3gをボールに入れ、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ③ ①に②と、鶏ももひき肉、とろろ芋を加え、なめらかになるまでミキサーにかける。
- ④ ③をキッチンペーパーで包み、コンビオーブン160℃、湿度40%、15分蒸し焼きする。
- ⑤ ④を100℃、湿度100%、10分間蒸す。
- ⑥ 上からとろみの付いたソースをかけ、付け合せを添える。



出来上がり

