

つばめ だより



〒569-0015 高槻市井尻2丁目37番8号
TEL 072-660-3600 (代表) FAX 072-660-3601
<http://www.kyousei-fukushi.or.jp/warouen/>

発行元：社会福祉法人 恭生会 和朗園・佐和

発行月：平成29年1月

VOL. 58



新年のごあいさつ

あけましておめでとうございます。
昨年は格別のご厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

本年も皆様のご期待に沿えるよう邁進してまいりますので、昨年同様のご愛顧を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

さて、本年4月より改正社会福祉法が完全施行されます。この改正は「社会福祉法人制度改革」といわれています。法改正に至る背景といたしましては、戦後の社会福祉事業法時代より担ってきた社会福祉事業の提供主体としての社会福祉法人のあり方が、他の社会福祉事業提供主体の参入により、社会福祉法人の社会的使命・存在意義そのものが問われていること等があげられます。

このように社会福祉法人への社会的注目が集まる中、総合介護福祉施設 和朗園といたしましては、本年も「公共性、非営利性、公益性」の社会福祉法人の原則を忘れず、私たちの社会的使命である「介護予防（地域づくり）から看取りまで、高齢者の質の高い生活維持のための総合的サービスの提供」と、地域社会に貢献する取組みとして、「地域の独居高齢者、子育て世帯、経済的に困窮する方々への支援」に取り組んでまいりたいと考えております。

総合介護福祉施設 和朗園
統括施設長 上田 拓



餅つき会

芥川高校和太鼓部の皆さんをお迎えして、恒例の餅つき会を行いました。
年内最後の行事は非常に寒い中でしたが、多くの方が参加され、つき立ての餅を召し上がり、迫力ある太鼓の演奏を楽しまれ、最高の行事となりました。
ご協力頂きました、ご家族の皆様、地域ボランティアの皆様に感謝いたします。



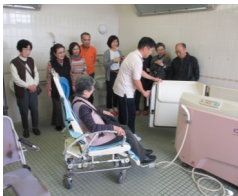
特養家族会

十一月二十六日（土）、特養の家族会を開催いたしました。今回は言語聴覚士による『嚥下について』の勉強会を行い、それぞれメモを取られたり、質問も頂き、好評でした。その後は、各テーブルでご家族と職員で意見交換を行いました。日頃、電話や面会時だけではなかなかお伝えしきれっていないことと、ご家族からの疑問や相談等お話しすることができました。貴重なご意見もいただき、一つ一つの言葉を大切に受け止めてサービス向上に努めていきたいと思っています。



在宅部門家族会

十一月二十日（日）、在宅部門の家族会を開催いたしました。ご家族同士のつながりを築いたり、職員とご家族皆様とがゆとりとした時間の中で交流を深めることが目的です。和朗園に來られる機会も少なく、なかなか日常の様子に分かりづらい事もあるかと思われます。参加いただいた皆様には実際に園内の生活されている様子を見ていただき、普段行っているレクリエーションやお風呂場の見学なども行いました。また、お困りなことなどございましたら、お気軽にご相談くださいませ。

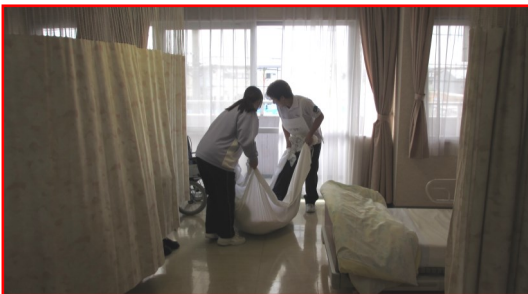


消火避難訓練

十一月には、高槻市中消防署から消防士を2名、地元消防団の五領分団より2名の方を招いて消火避難訓練を実施しました。訓練に参加したことがない入職間もない職員は積極的に参加し訓練や、消火器・散水栓も実際に使用してみました。

中消防署・五領分団の方からも普段からのイメージトレーニングを行なう事が大事とのアドバイス頂き、平常時からの災害に対する心構えを教えて頂きました。

和朗園ではここ数年、ゲリラ豪雨等の災害が多く発生していることに対し消火避難訓練以外にも地震や水害を想定した防災避難訓練を行なっています。今後も万が一の事態を想定して迅速に対応できるよう日頃からの取り組みを心がけていきます。



伝えたい！ ケアハウス！

ケアハウス佑和・相談員の平田と申します。

ケアハウスの取り組みや制度を「もっと知ってもらいたい！」という気持ちから始まったコーナーで、今回はケアハウスの行事について、お伝えします。



ケアハウスの行事で人気があるのは外食ツアーですね。月に一度、お寿司や中華などを食べに行きます。施設から送迎があり、一人で外食は不安という方でも、安心して参加して頂けます。また、イオンやコーナンへの買い物ツアー等もあり、日用品から嗜好品まで自由にお買い物を楽しんで頂けます。重たいものでも、職員の付き添いがあるので、心配いりません。

他にも工場見学や外出ツアーなどを企画し、日常とは少し違った時間を楽しんで頂ける取り組みをしています。

ケアハウス佑和を見学頂いた際には、資料と共にしっかりと説明をさせて頂きますので、皆様のお越しをお待ちしております。

見学・お問い合わせは、平田までお願い致します。
072-660-2700（ケアハウス直通番号）



地域のお住いの皆さま向け勉強会 「わかりやすい 血圧のお話」

十二月五日（月）

和朗園内にある恭生クリニックの近藤医師による勉強会を開催しました。



近藤医師は心臓血管外科を専門としており、今回は「血圧」について講義させて頂きました。地域にお住いの方々や、介護保険事業所の方にも多くご参加いただき、研修後はお薬についての心配ごとや、季節による血圧変動、運動や塩分摂取について等の質問がありました。普段の診察では聞けないような疑問にお答えすることができたかと思えます。血圧についてご心配なことがございましたら、勉強会に限らず、恭生クリニックにご相談ください。

次回の勉強会は、平成二十九年二月二十七日（月）を予定しております。内容は言語聴覚士による「食べるこ

うこと」についてです。

ぜひ、ご参加いただき、皆様のご健康にお役立てください。



みんなでフットサルしよう！ オレンジカップ

十一月十九日（土）

大阪府堺市にあるJ-GRREENで開催されたフットサル大会「オレンジカップ」に参加しました。この大会は、認知症を持つ方々や子ども達と一緒に体を動かし、楽しむことを目的としています。高槻市からは、東和会グループ職員のフットサル経験者を中心にチーム3チームを結成して参加。結果は・・・優勝とはなりませんでしたが、とても充実した時間を過ごしました。



栄養だより

甘酒は飲む点滴

年が改まり、一段と寒さが増したように感じられます。そんな寒い時には身体の中から温める甘酒はいかがでしょう。

甘酒は味噌や納豆などと同じく発酵を利用した日本の伝統的な甘味飲料です。甘酒にはブドウ糖やアミノ酸、ビタミンBなど点滴とほぼ同じ成分が含まれており、『飲む点滴』と言われていています。発酵することで消化しやすくなっており、身体への吸収も早く、疲労回復に効果的です。また、身体を温める作用もあり、生姜を加えるとさらに良いです。腸内環境を整え、便秘解消や皮膚の活性化を促す作用もあります。甘酒は2種類あり、米麹から作るものと酒粕から作るものがあります。

米麹から作る甘酒は麹菌がお米のデンプンをブドウ糖とオリゴ糖に分解し、砂糖を使わず、甘くなりま



酒粕から作る甘酒は日本酒を作る際にできる酒粕を使い、それに砂糖を加えて作りま

す。アルコールは1%未満含まれています。

どちらの甘酒も糖分が多いので飲み過ぎないように、1日コップ1杯(200ml)を目安に飲みましょう。

◎酒粕で作る甘酒

鍋に酒粕100gを水500mlでふやかし、砂糖大さじ3杯を入れて、かき混ぜながら煮る。

アルコールを飛ばす場合は沸騰させる。

◎米麹で作る甘酒

① お米1合に3合分の水を入れ、お粥を炊く。

② 炊き上がった後、60℃くらいになるまで冷ます。

③ 乾燥麹200gをほぐしながら入れて、かき混ぜる。

④ 保温状態のまま炊飯器の蓋を開けた状態でふきんをかぶせて、そのまま8〜10時間置く。途中で2、3回かき混ぜる。出来上がった後、水またはお湯を加えて薄めて飲みます。



地域・介護事業者の方々へのご案内

開催日	開催時間	内容	講師	対象者
10月31日 (月) 終了	17:30～ 19:00	腰を痛めない介護	和朗園機能訓練 主任 理学療法士 櫛辺 タ子	事業所職員 地域住民
11月20日 (日) 終了	10:15～ 12:00	地域・在宅 家族交流会	サービス向上 委員会	地域住民・ 在宅サービス 利用者家族
12月5日 (月) 終了	17:30～ 18:30	血圧からわかる体調 (血圧と浮腫)	恭生クリニック 医師 近藤 敬一郎	事業所職員 地域住民
2月27日 (月)	17:30～ 19:00	(仮) 食べることの 支援 (飲み込み等について)	和朗園 言語聴覚士 等	事業所職員 地域住民

◇お知らせ

記事中の写真は全てご本人、ご家族の承諾を得て掲載しております。掲載写真等に質問等がございましたら、施設までご連絡いただきますようお願い致します。

◇お問い合わせ

TEL 072-660-3600

FAX 072-660-3601

mail:fukuwarouen@kyous

ei-fukushi.or.jp

地域にお住まいの方々や、介護保険事業所に勤務する方に向けて、研修会を企画しております。参加は無料です。(事前の申し込みは不要です)