

平成会グループの各施設からのお便りをお届けします！



介護老人保健施設 わかな

「わかなでよかった」と思っていただけのこと
一番の目標に、全職員が取り組んでいます。

住所 上伊那郡箕輪町大字
東箕輪北田3296-1

開設 2006年 3月

定員 一般入所 100名



地域との関わりを大切に

夏祭りや文化祭などの大きな
イベントに地域の皆さんをお
招きしたり、地元商工会との
コラボ、食事にはできるだけ
地元の食材を使うなど、地域と
のつながりを大事にしています。
月1回のお散歩行事では、近所
の保育園の子どもたちと一緒に

なることもあります。自慢の芝生
エリアや桜など、敷地の恵まれ
た環境を地域の皆さんにも楽
しんでいただきたいです。



自家製野菜を味わいます

敷地内の畑で育てたすいかで、
すいか割りを行い、皆さんで
味わいました。職員が管理する

畑ではジャガイモやサツマイモ
も育てており、秋の焼きいも
大会は大好評です。

笑顔と思いやりに あふれた施設でありたい

在宅復帰を目指した生活支援や
リハビリ、ショートステイなどの
サービスを通して、利用者様に
寄り添います。日々のレクリエー
ションも生活のリハビリです。
理学療法士、作業療法士、言語
聴覚士と考え、声を出したり体
を動かしたりするレクリエー
ションには力を入れています。

事務長より

介護支援専門員の資格を
持っています。事務長と
相談員を兼務し、在宅へ
の復帰へ向けた相談業務
も行っています。



事務長 城倉 由利さん

ほっと NEWS

夏の思い出に盛大な花火大会

プロの花火師さんに来ていただき、
コロナに打ち勝つ願いを込めて、
本格的な花火大会をわかなで行い
ました。夏祭りもできない中、思い
出に残る楽しみを持ってほしい
という気持ちで計画しましたが、
地元の皆さんからも
「よかった」と喜ん
でいただけました。



お知らせ

平成会 スタッフ募集中！

職員募集について
の情報は、右記QR
コードよりご確認
ください。



平成会 通信

介護のいまを知り、
みらいを創る

2021
AUTUMN

03

笑顔と思いやりが、
一人ひとりの想いを
支えます。



TOPICS

“口から食べること”を最後まで諦めない

表紙/介護老人保健施設 わかな
(2021.9.24撮影)

編集後記

今号では、平成会の事業所で行われ
たイベントや、日々の取り組みの様子
をご紹介しました。コロナ禍ではあり
ますが、職員は工夫をして、利用者様
と共にさまざまな活動をしています。
今後も誌面を通じてお伝えしてい
きたいと思います。



社会福祉法人 平成会

〒399-6461 長野県塩尻市宗賀1298-92
TEL 0263-51-6610 FAX 0263-53-5828
<http://www.heisei-kai.jp/>



介護はこころ

真心と幸せ、そして心の豊かさを感じ
られる生活を送っていただけるよう、
今日一日、その全てに一期一会の
精神で臨み、「共に歩む」の法人理念
を実践してまいります。

KTSM実技セミナーin長野

“口から食べることを最後まで諦めない”

「KTSM」
とは？

K T S M

 の略称です。
(口から)(食べる)(幸せを)(守る会)

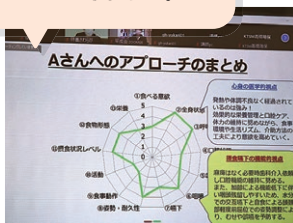
食事介助の基礎から応用スキルまで 2年ぶり開催のKTSMセミナー

令和3年度最先端ケア修得研修会として、NPO法人口から食べる幸せを守る会®の共催による「KTSM実技セミナー」を開催しました。平成会では平成29年から毎年、小山先生による研修を行っており、昨年度は中止となりましたが、今回は4回目の開催です。当日は本会場に各事業所から30名が出席。午前中の講義とハンズオン演習には4事業所15名がオンラインでも参加し、安全・安楽・自立を目指す食事介助を学びました。

セミナーレポート

1

対象者を多面的に評価するKTバランスチャートを使い、アプローチの展開を先生から教えていただきました。



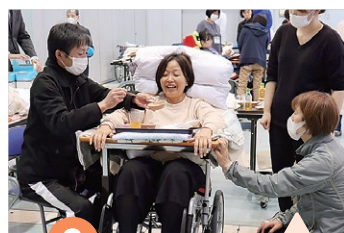
2

飲み込む時の筋肉の状態を、自分で触って確かめます。食べる時に余計な力が入ってしまうと苦痛になります。



3

クッション、タオル、オーバーテーブルなどを駆使して、楽に食べられる姿勢をまずしっかりつくるのが基本。



4

しっかり声をかけ、これから食べる物をちゃんと見せるなど、食事への集中力を高めることが大切です。



5

困難がある利用者様の食事の様子を再現。先生にアドバイスをいただきながら、対応を一つ一つ確認します。



6

先生は「リクライニング車椅子で工夫して食べられるなら、ベッドから離床して食事を」と強調されました。



7

ポジショニングの工夫を、前や横からカメラで撮影。学んだことを忘れないよう記録し、施設で生かします。



KTSM第99回実技セミナーin長野

【食事介助の基礎・スキルアップコース】

2021年10月24日(日)／テクノプラザおかや

講師・アドバイザー(KTSM実技認定者)

小山 珠美先生

NPO法人 口から食べる幸せを守る会®
理事長／JA神奈川県厚生連伊勢原協同病院 看護師／日本摂食嚥下リハビリテーション学会 認定士

金 志純先生

NPO法人 口から食べる幸せを守る会®
理事／(株)東京リハビリテーションサービス 摂食・嚥下障害看護認定看護師

山下 ゆかり先生

NPO法人 口から食べる幸せを守る会®
理事／医療法人社団永研会 ちとせデンタルクリニック 歯科衛生士／日本摂食嚥下リハビリテーション学会 認定士



MESSAGE

“口から食べることの大切さ”をもっと多くの人に

私たちは楽しく食べることで活力を得たり、食事を介した交流で社会生活を営みます。食べることは精神的、社会的にも必要です。私が看護師として働き始めたころは高齢化が進み、口から食べるのが難しい要介護の方が増加。誤嚥性肺炎のリスクを過度に避けようとする状況も生まれましたが、しかるべきことを行えば食べられ

る方はもっといるはずだと思いました。食べたい願いをどうしたらかなえられるかという疑問が今の活動の原点で、「口から食べて幸せに暮らせる優しい社会」のため普及啓発と人材育成に努めています。皆さんが「口から食べることをサポートしたい」と思ったら、理解者を探し、知識や技術を活用して食支援を実践しましょう。

NPO法人 口から食べる幸せを守る会® 理事長 小山 珠美先生



PROFILE

食べるリハビリの専門家として、NHK『プロフェッショナル仕事の流儀』でも取り上げられ、関わった誤嚥性肺炎の高リスク患者の9割以上が口から食べられるようになった実績を持つ。『口から食べる幸せを守る一生きるとは食べる喜び』(主婦の友社)など著書多数。

参加者の感想

介護老人福祉施設 福寿苑

石川 孝平さん



KTSM研修は施設で受けていましたが、形だけ知っていたことが、今日の実技によって根拠まで理解できました。入居者様にもっと安全に食事を楽しんでいただけるよう、今日修得したポジショニングを活用したいです。

グループホームさわらび

清水 亜由美さん



食事介助が自己流になっていたのではないかと感じ、2年ぶりに実技セミナーを受けました。悪い所を先生に指摘していただき、ありがたかったです。職場のほかのスタッフにもしっかりKTSMを広めていきたいです。

実技セミナーに期待を高めた 事前オンライン講座



10/24の実技セミナーの前段階として、7/22に東京と平成会事業所をオンラインで結び、「食事介助技術KTSMの食事講座」が行われました。東京からは小山先生、山下先生に直接ご指導いただくことができました。

受講者の声

食事動作の自立支援を導く、小山先生開発の「KTフォーク」を初めてご紹介いただきました。フォークは危ないという認識があったので、新しい発見でした。



食事介助の時に、利用者様の病気によって、口のどこに食べ物を置くのが大切であることも初めて知り、大変勉強になりました。



バナナ、せんべい、プリンなど、食形態の違いによるかみ方・飲み込み方の違いも学びました



あごが上がっているとどのような飲み込み方になるか、自分で試して実感しました

平成会タイムス

2021.AUTUMN

1

いざという時の連携を確認しました

初の3施設合同による大雨時の災害対応訓練



平成会では、災害を防ぐ「防災」、災害の被害を少なくする「減災」には、職員の防滅災意識が最も重要と考え、火災と地震・大雨を想定した訓練を各施設で年に3回実施しています。

9月1日「防災の日」、松本市にあるケアハウスなごみ松本・グループホームなごみ・デイサービス



なごみの近在3施設が合同により「大雨時の災害対応訓練」を実施しました。職員22名により車両と車椅子を使用しグループホームからケアハウスへ18名の利用者様を避難誘導し、あわせて災害時の必要物資の搬送も行いました。

コロナ禍でもあり、職員はマスク・ゴーグルを着装し検温、手指消毒や避難先での間隔など平時と違った行動もありましたが、参加した職員は「3施設が連携した訓練は得るところが多かった。課題が見えた部分もあり今後の参考にしたい」と前向きな意見が多く出ていました。

今後起きる可能性の高い地震・大雨災害に向けて、利用者様と職員を守るべく訓練や研修を重ねながら、職員の防滅災意識の高揚を図り、より一層安心・安全な施設を目指していければと思っています。

危機管理室参与 熊井 政人



車椅子の利用者様が車両で避難する場合の訓練



歩ける利用者様を車へ誘導します



車椅子を押してそのまま移動するケースも訓練しました

参加者の声

ケアハウスなごみ松本
施設長

酒井 文子

ちょうど半月前に大雨を体験したばかりだったこともあり、現実となった場合は何が問題となるのか、3施設の職員がそれぞれ認識でき、有意義な訓練になりました。

グループホームなごみ
管理者

黒澤 るみ子

検討・準備の必要性など、さまざまなことに気付きました。「やってみる」ことの大切さを感じるとともに、施設としての心構えができ、イメージを持てたのもよかったです。

2

ケアの質向上にもつながる

タブレット端末で介護記録を電子化

記録のための時間が減り 関わりを増やせるように

平成会では令和元年度から、介護記録の電子化を目的に、タブレット端末の導入を進めています。紙を使った昔ながらの手書きによる記録だと、どうしても複数の書類に同じような内容を書く必要があり、非効率でした。記録だけのために発生する残業も少なくなりました。

電子化により、記録は手元のタブレットでリアルタイムに記載でき、自動的に必要な箇所に転記してくれるので、記録に要する時間が大幅に削減できました。その時間を利用者様・入居者様との関わりに費やすことが可能に

なり、より質の高いケアができるようになりました。

平成会では今後もさらなる業務効率化・ケアの質向上を目指して、見守りロボットなど最先端の機器を導入していく予定です。



グループホームわかなの説明会の様子。タブレットの操作方法を学びます。スマホで慣れているので難しくありません。



湯けむりでの説明会の様子。通信機能付きの血圧計でタブレットにデータ送信中。手書きでの記入ミスもなくなると職員大喜び！

ようこそ！

平成会 研修センターです！

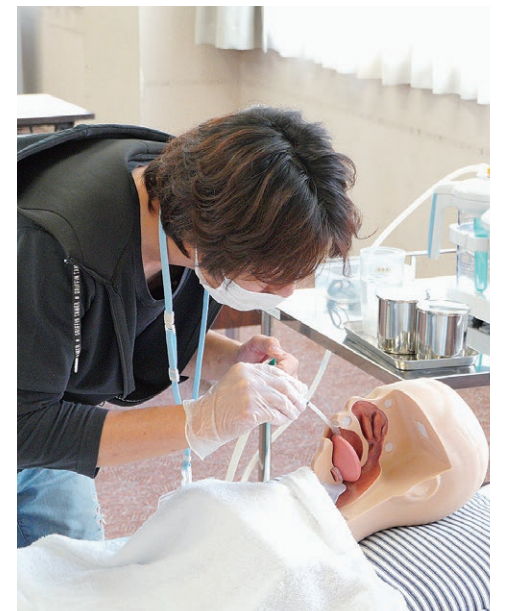


平成会には、各種資格取得や技術習得を目指す人を応援する「平成会研修センター」があります。開催中の研修についてご紹介します。

#01 喀痰(かくたん)吸引等研修

たんの吸引及び経管栄養(以下、たんの吸引等)は医行為に当たりますが、平成24年から一定の研修を受けた介護職員でも行えるようになりました。喀痰吸引等研修は、その法改正を受けて新しく制度化されました。平成会研修センターでは、長野県登録研修機関として平成25年より研修を実施しており、これまでに340名を養成しています。講義はもちろんのこと、シミュレーターや現場で実際に使う機材での演習、施設での実地研修を経験することで、「たんの吸引」「経管栄養」の知識・技術が確実に身につきます。

今年度は平成会職員12名、他事業所職員7名、計19名が受講。「演習やグループワークで理解が深まった」「吸引を受ける疑似体験で、利用者様の気持ちや状態を実感できた」という声をいただいています。





平成会

PHOTO DIARY

フォトダイアリー

2021 AUTUMN

松本市

デイサービスセンター なごみ



夏祭りの思い出に！ マイうちわ作り

デザインを選んで切り抜き、骨組みに張り合わせ。できあがると楽しそうに見せ合う姿もありました。

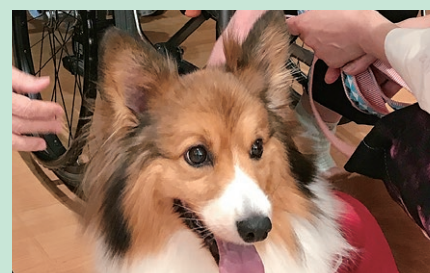


食べる喜びを感じて 頂けたらと思いをこめて

メッセージカードを添えた長寿箸をプレゼント。ご家族様より、さっそく使ってくださいっているとの言葉も。

塩尻市

有料老人ホーム セセラぎ



夏祭りゲストに わんちゃん大集合♪

8匹のわんちゃんは飛んだり跳ねたり、元気な姿で癒しを提供。利用者様もとてもかわいがってくれました。

松本市

グループホーム おかだ

岡田小学校4年生の 皆さんとリモート交流

9月27日に、岡田小学校4年生の皆さんとリモート交流会を行いました。一昨年に開催し、今年も交流の希望をいただいたもので、情報管理部の協力のもとリモートによる開催が実現しました。当日は、テレビに映る小学生たちと歌やゲームで遊んだり、七夕飾りや学校の畑で取れた野菜を画面越しに見せてくれたりと、楽しいひとときを過ごしました。



イラストを添えた お礼のハガキに感動！

後日、4年生の皆さんからお礼のハガキが届きました。また交流会ができることを楽しみにしています！

岡谷市

養護老人ホーム 岡谷和楽荘



里芋の出来栄に 期待と不安の試し掘り

恒例「芋煮会」の主役、里芋の出来栄をドキドキしながら確認する職員（芋煮を愛する会会長と副会長）。

岡谷市

介護老人福祉施設 松風



初めての試み！ バケツでの稲作り

懐かしい田園風景を、松風2階のバルコニーで再現。多くの利用者様が収穫を楽しみにされています。



大収穫!?を かかしもお祈りします

職員による手作りのかかしです。稲作りが始まると「出番だ！」とさっそく登場して、見張り役をしてくれました。

グループホーム 歩歩清風

辰野町



“なんちゃって”ぶどう狩りで 秋の楽しみを！

少しでも笑顔で過ごしていただきたいの思いから、職員が趣向を凝らした季節行事を企画しています。

岡谷市

温泉デイサービス 湯けむり



敬老の日に向けて 眼鏡立てづくり

牛乳パックと布で、個性あふれる作品が完成。ラッピングし、メッセージカードを付けてお渡ししました。

◆◆◆◆◆ うちの施設の ◆◆◆◆◆

自慢のこんだて

vol.03 グループホーム 寿和寮



カレーピラフ ホワイトソースがけ

子供の頃に給食で食べた記憶があり、大人気でした。ホワイトソースの中身を変えてアレンジしやすく、ピラフとホワイトソースのベストマッチが利用者様にも大好評な一品です。

材料

〈カレーピラフ〉 玉ねぎ（みじん切りにして炒める）、にんじん（すりおろし）、お米（3合） A ミックスベジタブル、魚肉ソーセージ（一口大に切る）、カレー粉（大さじ2）、コンソメ（小さじ3）、塩こしょう

〈ホワイトソース〉

バターまたはマーガリン、玉ねぎ、鶏肉（もも肉または胸肉）、にんじん、コーン、じゃがいも、牛乳（500cc）、薄力粉（大さじ4）、塩こしょう、お酒

つくりかた

- ★炊飯器でカレーピラフを作る。
1. 洗ったお米の中に〈A〉を入れてご飯を炊く。
（水加減はすりおろしたにんじんと炊飯器のお米の量に合わせる）
- ★ホワイトソースを作る。
2. にんじん、じゃがいもは一口大に切って、あらかじめ茹でておく。
（レンジでチンでもOK）
3. 玉ねぎを薄切りにしてバター（マーガリン）で炒め、しんなりしてきたら鶏肉を加え、お酒を少し入れて色が変わるまで炒める。
薄力粉を加え馴染んだら、牛乳を少しずつ加えよく混ぜて塩こしょうで味を整える。コーン、茹でておいたにんじん・じゃがいもを入れてよく混ぜる。
5. カレーピラフをお皿に盛り、
ホワイトソースをかけてできあがり♪

つくったひと

うしやま ゆりか
牛山 由莉香さん

