

そうせい

7

2022

SOSEI

医療法人社団 綾和会 掛川東病院 桔梗の丘 広報誌

No.11



介護福祉士
八ヶ代 佳代さん

介護士
戸塚 ララさん

介護福祉士
ラトリ ガリナさん

介護福祉士
中嶋 将希さん

contents

特集

- **介護の仕事紹介！**
介護福祉士「中嶋将希」さん紹介
- 管理栄養士のレシピ紹介！
- 当院からのお知らせ



介護士の仕事

生活基盤を支え、より快適な生活を利用者さんに —— 介護医療院で活躍する介護士の仕事とは…

今回紹介する介護福祉士(介護士)が働く病棟は「介護医療院」です。介護医療院は、長期的な医療と介護のニーズを併せ持つ高齢者を対象とする、「医療機能」と「生活施設」としての機能とを兼ね備えた施設と定義されています。要介護者に対し、同一施設内で医療と介護を一体的に提供する事が可能であり、終末期の利用者さんも受け入れ、看取りも行っており、重度の要介護者でも十分な医療ケアを受けながら安心した生活を送ることができる施設です。居室もパーティションや家具で仕切られているため、4人部屋であってもプライバシーが守られる点も、介護医療院の特徴のひとつとなっています。

高齢になってくると歩行や食事、着替え、入浴、排泄など日常生活に関わる生活機能が衰えてきます。介護福祉士はその専門知識をもって高齢者の世話をします。単に「できない部分」を補うだけでなく、「一人でできそう」または「少しの介助できそう」という部分を探し、その人が持っている力を十分に発揮できるような工夫を行っています。そして介護職には様々な資格があるなかで、唯一の国家資格として認定されています。利用者のメンタルケア、ご家族の介護相談、アドバイスなども行います。

表紙の人 開院より8年目 中嶋 将希さん

長期療養の生活を日々支える介護職 そんな職員の想い、やりがいとは



私が介護の仕事をはじめた理由は、高校在学中にホームヘルパーの資格を取得していた事と、掛川東病院がこれからオープン前であり、立ち上げから参加出来るタイミングだった為この仕事をしようと思い働き始めました。この仕事を始めて嬉しかった事は、利用者さんやご家族から感謝される事でした。そして利用者さんから昔話などいろいろな話を聞ける事がやりがいとなっています。利用者さん1人1人にいろいろな個性があり、コミュニケーションを取れる事も魅力の1つです。

大変だなと感じた事は、介護・医療用語を覚えることです。よく耳にするADL(日常生活動作)、誤嚥性肺炎(飲食物や唾液などを誤って喉頭と気管内に飲み込んでしまったことにより発症した肺炎)。他にも利用者さんの名前や情報、その利用者さんに合ったケア(麻痺、トロミ量など)。暴言や暴力の利用者さんの対応方法等々多岐にわたります。心掛けている事は、利用者さんの話を聴き、気持ちを汲み取り、ケア計画を立てる事や利用者さんの尊厳を守る対応、プライバシーにも最善の注意を行っています。他にも感染対策(手指消毒、エプロン、ゴーグル、手袋、手洗い等)。カンファレンスや担当者会議では、連絡ノート、電子カルテを活用し、多職種で情報共有し計画を立てています。入院生活に刺激や楽しさ、過ごしやすい環境作りなど、利用者さんに少しでも気持ちよく生活していただけるよう日々心掛けています。

食事介助の様子



介護士の1日の流れ



入浴日は1日患者搬送、洗体、清拭業務

看護師と協働し利用者さんをフォロー

看護師と同様に日勤、夜勤の2交代制での勤務を行っています。夜勤帯では看護師1名、介護士2名体勢で業務にあたっています。2時間に1回のラウンドはもちろん、頻回の体位交換による褥瘡(床ずれ)の予防、トイレ誘導による転倒の予防、見守りによる生活リハビリの支援、ナースコール対応など看護師と協力し利用者さんの生活を支援しています。



ベッド上での食事介助の様子



オムツ交換の様子

レクリエーション

各病棟では日々レクリエーションに力を入れています。7月は七夕ということので利用者さんに短冊へ願い事を書いていただきました。他にも看護師によるピアノ演奏での音楽療法、壁画の制作活動、展示会など様々なレクリエーションを取り入れ、刺激がある生活をしていただけるよう企画しています。



七夕に願いの短冊を



音楽療法

病棟設備紹介

こんな設備知ってますか？

嚥下機能低下による誤嚥予防に水分にトロミを使用して提供していますが、この度全病棟に自動で最適なトロミを作る事が出来るトロミサーバーが設置されました。



トロミサーバー

天井にあるこれは？

掛川東病院全フロアの天井に設置しているこの白いもの、実は脱臭装置です。「オゾン脱臭」が定時毎に稼働するため臭いを軽減し快適な生活が可能となっています。



オゾン脱臭装置

栄養士の簡単レシピ

～たんぱく質を摂ろう～

揚げない鶏ささみの

アンニョムチキン

材料

鶏のささみ(筋なし)・・・150g
塩こしょう・・・少々
片栗粉・・・・・・・・大さじ1
ごま油・・・・・・・・大さじ1
白いりごま・・・小さじ1/2

【A】

しょうゆ・・・・大さじ1
みりん・・・・・・・・大さじ1
砂糖・・・・・・・・大さじ1/2
ケチャップ・・・大さじ1/2
コチュジャン・・・大さじ1/2
すりおろしにんにく・・・小さじ1/2



<管理栄養士メモ>

アンニョムチキンは、甘辛いコチュジャンのタレで味付けされた韓国のフライドチキンの一種です。本来は鶏肉を油で揚げて作りますが、今回は少しヘルシーに鶏のささみを使って油で揚げずに作ってみました。ささみは牛肉でいうと「ヒレ」にあたる部位で、低脂肪・高たんぱくという特徴があります。鶏の胸肉も低脂肪・高たんぱくで有名ですが、ささみは火を通して硬くなりやすく、柔らかくしっとり調理できます。たんぱく質は「筋肉の材料となる栄養素」というイメージが強いですが、骨・血液・肌・髪・爪もたんぱく質から作られています。その為、たんぱく質が不足すると筋肉量の減少だけでなく、髪や肌・爪の調子にも影響を与えます。日本人の食事摂取基準によると、たんぱく質の推奨量は18～64歳の男性は1日65g、65歳以上の男性は60g、18歳以上の女性は1日50gとなっています。今回のレシピではたんぱく質の1日の推奨量の半分以上を摂ることができます。たんぱく質は、肉・魚・卵・大豆・牛乳などに多く含まれますので、意識して摂るようにしてみてください。

作り方

- 1 ささみは一口大に切り、塩こしょうで下味をつけて片栗粉をまぶす。
- 2 ボウルに【A】入れて混ぜる。
- 3 ごま油を熱したフライパンに①のささみを入れ、蓋をして火が通るまで弱火で両面を3分ずつ蒸し焼きにする。
- 4 フライパンに②のタレを加え、全体からめて火を止める。

当院からのお知らせ

◎ 面会制限が解除されました
当院では新型コロナウイルス感染縮小に伴い、病棟での面会制限を条件付きで解除させていただくことになりました。それに合わせて予約制で実施しておりました対面面会コーナーでの面会はしばらくの間、休止させていただきます。すでに予約済みのご家族様は、ご希望の面会方法でご案内させていただきます。尚、感染状況により、予告なく運用変更する場合がございます。何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※ ホームページから詳細な情報が検索可能となっています。下記QRコードより検索可能です。是非ご覧ください。



医療法人社団 綾和会

掛川東病院

☎ 0537-23-7111

FAX 0537-23-7116

〒436-0030 静岡県掛川市杉谷南1丁目1-1

入院・入所のお問合せは

0537-62-1130

ベッドコントロールセンター直通



掛川東病院

検索

<https://kakegawa-higashi.com/>



掛川東病院 在宅診療

検索

<https://kakegawahealth.com/>

広報誌に関するお問合せ:0537-23-7111(代) 広報担当:鈴木翔