

訪問介護ステーション ヘルパー24 より

「ヘルサポかがみの」ご利用ください!

私たちヘルパー 24 では、鏡野町が行う新しい訪問型サービス(ヘルサポかがみの)「介護予防・生活支援サービス事業」を令和2年9月より始めています。

ヘルサポかがみのとは、要介護認定で「要支援1もしくは要支援2の方」、65歳以上で一定の基準によりサービス対象となる方は、要介護(要支援)認定を受ける前からでも利用でき、入浴の見守り支援のほか、調理、洗濯や掃除等をサポートしながら共に家事を行い、利用者様が住み慣れた我が家で自立した生活を送ることができるよう支援するサービスです。

利用料については、1回当たり1時間以内で300円をいただきます。資格を持った介護職員が自宅へお伺いし、真心をこめたサービスを行います。介護でお困りの事があればお気軽にご相談下さい。

(管理者 清水 恵子
☎0868-54-4324)



小規模多機能型居宅介護 気楽亭 より



気楽亭のおひな祭り

3月と言えばおひな祭りです。気楽亭でも3月3日には立派な七段飾りをスタッフとご利用者で一生懸命飾りつけました。そして、3月21日にはスタッフより、ひな祭りの催し物として寸劇が行われました。

この日のために打ち合わせを重ね、ご利用者に喜んでもらうことが出来ました。

おだいら様とおひな様による相撲に叩いてかぶってじゃんけんポンといった笑顔溢れる劇でした。最後にお菓子のプレゼントがあり、皆さん喜ばれました。

来年も楽しみです。



(介護 豊田 尚弥)



グループホーム 作楽 (さくら) より

お花見ドライブ

グループホーム作楽では、3月下旬から4月上旬にお花見ドライブを企画しました。「気持ちえーな〜」「わあ〜きれいじゃな〜」と、ご入居者も大喜びで、心地良い春の風と、満開の桜を楽しみました。

(管理者 三頭 功太郎)



共愛会 介護保険事業所 広報誌

プリズム

2022 春号

発行：令和4年 4月 1日

一般財団法人共愛会

老人保健施設 虹

岡山県苫田郡鏡野町古川1406

TEL 0868-54-3250

FAX 0868-54-4533

介護の未来

『介護』と聞いて皆さんはどのようなイメージを持たれているでしょうか？

“きつい仕事” “大変そう” と言った声をよく耳にします。確かに介護の仕事は入浴や排泄介助、移乗介助、認知症の方の介護など、かなり大変な仕事かもしれません。

以前から介護の仕事は3K(きつい・汚い・危険)と言われており、おまけに現在では「給料が安い」を加えて4Kと呼ばれることもあります。

さて、そんな介護の未来は…



一般財団法人 共愛会
介護部長 岡本 裕実

今後、団塊の世代が75歳以上になる2025年には、日本人口の約3割が65歳以上になると予測されており、さらに2035年には、団塊の世代の子世代が65歳以上になるため、ますます高齢化が進んでいくとされています。

また、2000年に55万人だった介護職員の数は、わずか12年ですでに約3倍になり、現在も増え続けています。それ以上に介護を必要とする高齢者も増大していくと予測されます。(地域によっては減少している地域もありますが…)

このようなことから介護サービスに対する需要は年々高まっており、核家族化による高齢者世帯の増加に伴い介護サービスは高いニーズが求められ、より細やかなサービスが必要となってきます。そのため介護サービスも質の高いものが要求されます。

介護職にはマイナスのイメージが強い一方、誇りをもって仕事を続けている人がたくさんいます。身体の不自由な高齢者や障がい者の方の生活に寄り添い、介護を通じて人から感謝されたり、人と人とのつながりに大きな喜びを感じたりすることができ、介護職にしか味わえない感動がたくさんあるからです。

私たち共愛会の介護職員は法人の理念である「手をさしのべ ささえ 勇気と安らかさを導き共に生と死をみつめる医療・介護を行う」の基、自立支援を目的とした質の高い介護はもちろん、ご利用者に希望(目標)を持ってもらい、希望(目標)を達成していただく過程で一緒に感動し、そして感謝(プラスの新3K「希望、感動、感謝」)されるよう、地域の声に耳を傾け、地域に寄り添う介護を提供し続けていきます。

編集後記

今年はずっと暖かく始まり、寒さも厳しい冬となりましたが、少しづつ通る道筋で福寿草の花が咲き始めていました。早春から春にかけて、このような黄色の花が多く咲くのは、まだ色彩に乏しい山野で黄色が目立ち、昆虫(アブやハエ)達も黄色に敏感だからだと言われています。これから次々と春の花が咲き、暖かくなっていくのが楽しみです。同時に、一日も早くコロナが収束する様、願っています。(虹通所リハビリ介護 安野 恵子)

看護

介護

送迎

厨房

一緒に働いてくれる スタッフ 募集!!

共愛会介護事業所では、一緒に働いてくれるスタッフを募集しています。パートタイム・正職員などの働き方、曜日・時間等ご相談に応じます。ご家族、お知り合いの方でお仕事を希望の方は、お気軽にご相談ください。

下記担当にお電話または
お気軽にスタッフまで
お声かけ下さい!

採用担当：
法人本部 山田
TEL：0868-54-0312

- ☆子育て応援します!託児所完備
- ☆年間休日120日前後
- ☆時間有休制度あり
- ☆介護・厨房の資格は問いません!



1月
15日

新春行事



令和4年1月15日、新春の行事を行いました。出し物では、行事担当の職員が他職員のお面をつけ、その職員になりきり踊りやマジック、歌を披露しました。皆さん、笑顔で観てくださいました。おやつには4種類の和菓子からお好みの物を選んで頂き、抹茶入り緑茶と一緒に食べていただきました。後で、皆さんに踊りが上手だったな～と言っていただきましたが、不思議な気持ちでした。
(通所リハビリ 介護 松下 昌美)

老人保健施設 虹 行事のご紹介

2月
3日

節分行事



2月3日、節分行事を行いました。昼食は、巻き寿司といなり寿司、おやつにはおかきと甘酒を召し上がられました。甘酒は何人もの方がおかわりされるほどとても喜んでおられました。レクリエーションでは、「今年の恵方は北北西です。晩御飯は北北西を向いて無言で巻きずしを食べるといいですよ」とお話したり、新聞紙で作った玉で玉入れゲームをしたりして楽しいひとときを過ごしていただきました。
(通所リハビリ 介護 河部 由貴)



通所リハビリ
主任 工藤 哲士

皆さまコロナ禍で不安を抱えながらのご利用誠にありがとうございます。虹通所リハビリテーションでは、徹底した感染対策（消毒・換気・ご利用者及びスタッフの健康管理等）に取り組み、安心安全にご利用いただける環境づくりを心がけています。また、コロナ前と比べますと規模は小さくなりましたが、毎月の行事や日々のレクリエーションも充実させて皆さまに楽しみや満足感を持っていただけるプログラムを考えています。スタッフ一同、おもてなしの気持ちを忘れず皆さまのご来所を心よりお待ちしております。

虹 通所リハビリ より



(通所リハビリ 介護 國貞 美佳代・河部 由貴)

PICK
UP 01

虹のお風呂

ご利用者のみなさんが楽しみにしていただいている入浴の時間！浴室をご紹介します。

1階浴室

1階浴室はご家庭と同じスタイルとなっています。家庭浴では、ご自宅でお風呂に入られる方やこれから入られる方に向けたお風呂になっています。



ストレッチャー浴槽 ↑



チェアイン浴槽 ↑



個人浴槽 ↑



一般浴槽 ↑

3階浴室

3階には、寝たまま入れるストレッチャー浴槽、車いすの方が主に入られるチェアイン浴槽、浴槽をまたぐことができる方が入られる個人浴槽、歩行が可能な方が入られる一般浴槽があります。



お風呂上りはぼかぼかして、痛いところもあったまって良くなったわ～

PICK
UP 02

祝 100歳

令和3年度、3名の方が100歳の誕生日を迎えられました。

誕生日会では百寿ということで桃色の帽子とちゃんちゃんこを羽織っていただき、記念の撮影をしたり祝い膳、ケーキなどでお祝いをしました。節目の年を一緒にお祝いする事ができ、とても嬉しく思います。皆さまの益々のご健康をお祈り申し上げます。

PICK
UP 03

連絡帳

連絡帳はご家族とご利用者、虹をつなぐ大切なツールです！

通所ご利用の際にご持参いただいている連絡帳。ご家族からスタッフへの連絡や、虹でのご様子をご家族へお伝えする大切なツールです。

連絡帳の書式はお身体の状態や食事の形態により異なります。体調管理にもお役立てください。

3月
3日

ひな祭り



3月3日にひな祭りをしました。入所ではご利用者と紅白の紙粘土で花餅を作りました。粘土を丸めた後ひもに付けるのは難しかったです。出来上がった花餅はフロア内の手作りおひなさまの上に飾りました。また、通所フロアではひなまつりにちなんだ絵が描かれた貝合わせをして、おやつには3色のようかんを召し上がっていただきました。
(入所 介護 神谷 ゆかり)

旬のものには、その時期、体に必要な栄養素が多く含まれています。春が旬の食材は、眠っていた体を呼び起こし、大きく成長するための手助けをしてくれます。



たけのこ

食用のたけのこの多くが孟宗竹と呼ばれる種類です。たけのこは収穫後、時間が経つにつれて味がえぐくなってしまふので、なるべく早く下茹ですることをおすすめします。



菜の花

鮮やかな黄色をした菜の花には少し苦味があるものの、ビタミンやカルシウム、鉄分、食物繊維がたっぷり含まれており栄養価も高いです。おひたしにするのは定番ですが、スープやパスタなどにも入れても美味しくなります。



鯛

3～5月は真鯛の全身がほんのりピンク色を帯びて栄養価も高くなり、味もより良くなります。鯛は刺身にして食べても、姿焼きにして食べてもおいしい食材です。

旬の食べ物を食べ、栄養をたっぷり摂って春を満喫してください。(虹 事務 武中 美紀)



大正10年4月28日生
(1921年)

矢内
満壽子
様



大正10年10月3日生
(1921年)

佐藤
彌生
様



大正11年2月22日生
(1922年)

藤澤
みづ子
様