

インフォメーション

医療と介護。そして、その未来へ。

医療法人 清水会

- 鶴見緑地病院
- ミズノ胃腸科・内科・整形
- 介護老人保健施設 おひさま園
- 森小路清水会クリニック
- トム・ソーヤ 訪問看護ステーション
- 鶴見緑地病院橋波リハビリセンター

社会福祉法人 清水福祉会

- 特別養護老人ホーム／養護老人ホーム さくら苑
- さくら苑 デイサービスセンター太子橋
- ケアハウス鶴見緑地
- 特別養護老人ホーム 城東こすもす苑
- 特別養護老人ホーム 鶴見緑地苑
- サービス付き高齢者向け住宅 さくら
- 介護付き有料老人ホーム 鶴見緑地
- 小規模多機能ホーム さくら



スタッフ
募集

清水会グループ 統括本部 採用係

〒535-0022 大阪市旭区新森3丁目1-12

☎06-6952-5188

ホームページ <http://www.seisukai.net/> ホームページに求人詳細を掲載しています

編集後記

▽理事長より皆様へ新年のご挨拶をさせて頂き、職員一同、「志」を一つにして実りある一年となるように務めて参りたいと思います。

▽「小規模多機能ホームさくら」がオープンして4か月が経ちました。アットホームな雰囲気、地域密着を目指して12名のスタッフが誠心誠意サービス提供を行っています。

▽鶴見緑地病院にて認知症サポーター養成講座を開催し、新たに145名が認知症サポーターになりました。

▽心身ともにリラックスして頂けるような企画やお楽しみのお食事など様々に、ご利用者さまに喜んで頂けるよう、各施設で取り組んでいます。

清水会グループ

URL <http://www.seisukai.net/>



医療法人 清水会
鶴見緑地病院
〒570-0044 守口市南寺方南通3-4-8
☎06-6997-0101 ㊟06-6992-0151



医療法人 清水会
介護老人保健施設 **おひさま園**
〒535-0021 大阪市旭区清水2-1-21
☎06-6952-0101 ㊟06-6957-0202



医療法人 清水会
ミズノ胃腸科内科整形
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6952-5058 ㊟06-6952-5311



医療法人 清水会
森小路 清水会クリニック
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-24
☎06-6958-7070 ㊟06-6952-7755



医療法人 清水会
トム・ソーヤ 訪問看護ステーション
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6956-0505 ㊟06-6956-0808



社会福祉法人 清水福祉会
介護老人福祉施設 さくら苑
〒535-0021 大阪市旭区清水3-15-23
☎06-6957-8008 ㊟06-6957-8009



社会福祉法人 清水福祉会
さくら苑
〒535-0001 大阪市旭区太子橋2-8-31
☎06-4254-3003 ㊟06-6951-1001



社会福祉法人 清水福祉会
介護保険特定施設 **ケアハウス鶴見緑地**
〒570-0044 守口市南寺方南通3-4-16
☎06-6998-3003 ㊟06-6998-3001



社会福祉法人 清水福祉会
特別養護老人ホーム **城東こすもす苑**
〒536-0016 大阪市城東区蒲生2-2-38
☎06-6933-2002 ㊟06-6933-2333



社会福祉法人 清水福祉会
特別養護老人ホーム **鶴見緑地苑**
〒570-0032 守口市菊水通3-16-2
☎06-6995-5005 ㊟06-6995-5225



社会福祉法人 清水福祉会
サービス付き高齢者向け住宅 さくら
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-31
☎06-6958-7007 ㊟06-6952-7733



社会福祉法人 清水福祉会
介護付き有料老人ホーム 鶴見緑地
〒570-0043 守口市南寺方東通1-1-31
☎06-6997-9009 ㊟06-6992-9009



医療法人 清水会 **橋波リハビリセンター**
〒570-0039 守口市橋波西之町2-4-19
☎06-6991-0030 ㊟06-6991-0220



社会福祉法人 清水福祉会
地域密着型サービス 小規模多機能ホーム さくら
〒535-0021 大阪市旭区清水3-15-17
☎06-6954-7100 ㊟06-6955-6500



医療と介護。そして、その未来へ。



Seisui

Contents

- 02 年頭挨拶(水野理事長)
- 03 開設より、4カ月を迎えて(小規模多機能ホームさくら)
- 04 認知症サポーター養成講座(鶴見緑地病院)
- 05 お役立ち情報(鶴見緑地苑)
- 06 クローズアップ(小規模多機能ホームさくら)／気になる症状
- 07 外出行事(ケアハウス鶴見緑地)／レシピ紹介

表紙写真／『世界の風景』シリーズ
ムンバイのインド門(インド)
撮影:山内康雄Dr.(鶴見緑地病院)

2017.01 Vol.18

年 頭 挨拶

理事長よりごあいさつ



新年明けましておめでとうございます。
旧年中は何かとご指導、ご支援を賜り、まことにありがとうございました。
職員一同厚く御礼申し上げます。

昨年を振り返りますと、熊本大地震など、国内外で大規模な自然災害の発生が続きました。
さらに、各国でのテロ発生は深刻さを増すなど、心を痛める事象が起こっております。
しかし、一昨年に引き続きノーベル生理学・医学賞の日本人受賞やリオ五輪での日本人選手
の活躍など、明るい話題もありました。

一方、医療・介護を取り巻く環境は、団塊世代が後期高齢者となる2025年を背景に、
「地域包括ケアシステムの構築」「地域医療構想の策定」など大きく変化しています。
時代は地域に光が当たる中、清水会グループは今日まで地域に根ざした医療と介護のネット
ワークを大切に「地域貢献」「愛される施設」そして「自己研鑽」の理念の取り組みを積み
重ねてきました。その一環として、昨年6月にはトム・ソーヤ訪問看護ステーションの24時
間対応体制のスタートや、小規模多機能ホームさくらの開設等、医療と介護をさらに一体
的に提供していく事が出来ました。

今年は「酉年」です。酉年の「にわとり」は、明け告げ鳥と呼ばれ、新しい年に最初に鳴く鳥
として縁起が良い動物と言われています。世情は何かと想定外の出来事が多く、不安材料
も多くありますが、課題を前向きに捉え、新しく何かをスタートさせ生み出す年として参
りたいと思います。

新しい年が皆様にとって、実り多い一年となりますよう、お祈り申し上げますとともに、
倍旧のご鞭撻をお願い申し上げます。

医療法人 清水会
理事長 水野 郁子

理念

1. 私達は 医療、介護、福祉を通じ地域に貢献する。
2. 私達は 多くの方々に愛される施設をめざす。
3. 私達は 調和のとれた、豊かな人間性の育成に
つとめ、誇りと責任を持ち、日々研鑽
を重ねる。

小規模多機能ホーム さくら 開所4か月 ご利用者さまから大好評 アットホームな雰囲気にご家族も納得

「小規模多機能ホームさくらがオープンして4か月が経ちました。鋭意検討を重ねながら運営に努め、ご利用者さまからは「毎日が楽しくて」と喜ばれ、またご家族から「母の明るい表情を見てうれしく、安心して利用させてもらっています」との声が寄せられています。その現況を広田慶治さんと藤田清子さんに聞きました。

現在、12人のスタッフが、真心こめてサービス提供に取り組んでいます。話によると、小規模多機能型介護の特色がフルに活かされている様子がうかがえます。

ご利用者さまが「持っている力を活かして生活できる」ことが小規模多機能型介護の大きなメリットですが、お一人お一人から「この方は何がしたいのか」を見出してその実現にお力添えをする。家ではただぼんやりしていたご利用者さまが、ホームでは生き生きと手足を動かして過ごしておられる。この姿はスタッフにとって、小規模多機能型介護のもつ役割の大きさを改めて認識するところとなっています。

ご利用者さまの様態やご希望に沿って、訪問・通い・お泊りといったサービスを提供していますが、意外に多いのが男性の登録者。これは他の施設では見られないことだといいます。現役のころの仕事内容が活かせることに大きな喜びを感じる方が、特に男性に多いようです。他の介護形態ではできないことですが、小規模多機能型介護では、それぞれの人が、時間的にも内容的にも自分のスタイルで自分の居場所を作れるのです。

地域密着型サービス



それは女性の方も同じで、エプロンを掛けると「お母さんに戻れる」と言われるそうです。家庭では、「できなくなった」「しなくなった」家事(的なこと)ができる。これは大きな喜びであり、生きている実感につながっているようです。

“私はまだまだできるのだ”との思いは高齢者にとって大事なことであります。

最後に、広田慶治さんと藤田清子さんは異口同音に地域密着が私たちの目指すところですが、徐々に実を結びつつあります。そしてご利用者さまに対しては、できないとされていたことが、本当はまだまだできるということに気付いていただく。それも過剰介護ではなく、馴染みの顔でつながり、こちらから声を掛けなくても自然の流れの中で自分の居場所が作れるような介護。それを心がけていきます」と語っていました。



鶴見緑地病院 認知症サポーター養成講座を開催 新たに145名が認知症サポーターになりました

高齢者の4人に1人が認知症の人、またはその予備軍。高齢化の進展に伴い、2025年には約700万人(約5人に1人)と推定されています。

認知症になっても住み慣れた地域で安心して暮らせるような町づくりを目指して、鶴見緑地病院では、認知症への理解を深めるための普及・啓発、認知症の容態に応じた適時・適切な医療・介護等の提供の為に、認知症に関する勉強会を開催しています。



28年9月8日 認知症サポーターである職員を対象に、認知症サポーターフォローアップ研修「認知症の人の世界観について」研修会を行いました。「相手の世界観を大切にしながら日々のケアに活かしていきたい」「患者さまのペースに合わせ、快い声かけをしていきたい」「周辺症状の原因をチームで探り本人を深く理解する事が大切」など多くの意見が出ました。そして、山内医師が出演した動画の反響は大きく、大盛況でした。鶴見緑地病院では、昨年から認知症サポーター養成講座を計4回開催し、新たに145名がサポーターになりました。

認知症サポーターとは？

認知症を正しく理解し、偏見を持たず、認知症の人や家族を温かく見守る応援者のことです。認知症キャラバンメイトが開催する認知症サポーター養成講座を受講する必要があります。認知症サポーターには認知症を支援する「目印」として、オレンジリングか口バのバッジをつけてもらいます。この「目印」が、連係する「印」となり、認知症になっても安心して暮らせる町となるよう思いが込められています。



鶴見緑地苑 お役立ち情報

いいね！酸素カプセルボックス 人気メニューの懐石料理 & バイキング 足湯サービスもお楽しみください

特別養護老人ホーム鶴見緑地苑デイサービスでは、ご利用者さまへの無料サービスとして、酸素の力で、若さを取り戻したり、疲労回復や美容、ダイエットなど、さまざまな効果が期待できる「酸素カプセルボックス」を設置して、ご利用頂き好評を得ています。私たちは、天気の良い日(低気圧)には頭がすっきりしなかったり、体が重かったりします。反対に天気の良い日(高気圧)は体の調子もよくコンディションも良好です。酸素カプセルボックスは、ボックスの中に天気の良い日と同じ状態を作ります。ボックスには、6人ほどが入り、テレビを見たり雑談をしながら約30分間過ごし、酸素をたっぷり摂取して頂きます。



酸素カプセルボックス

リフレッシュできる
ボックスの中の様子



ご利用者さまに楽し
みして頂いている企画は、昼食にご用意するメニューの懐石料理とバイキング。ある週の献立表を見ると月曜日と金曜日が懐石料理、火曜日と水曜日がバイキング、木曜日は通常メニューとなっていました。懐石では、米飯、鯖のバター塩焼き、

キャベツと油揚げの炒め煮、長芋とかにかまの酢の物、味噌汁(豆腐)、カリフラワーの甘辛煮がきれいに器に盛り付けられていました。また、バイキングでは、食欲をそそる鶏肉と豆腐のチャンプルー、いかと里芋の煮物、マカロニサラダ、すまし汁、白菜のお浸し等が並べられていました。担当者は、「楽しく召し上がって頂けるように工夫をこらしています」と語っています。もう一つが足湯のサービス。敷地の一角に手作りの足湯コーナーが設けられ、温泉地本場の足湯の雰囲気を楽しんで頂こうとの思いから、スタッフが知恵を絞って作りました。これもぜひお試しを。



懐石料理／献立表



手作りの足湯コーナー

2011年11月にオープンした鶴見緑地苑では、さまざまな企画でご利用者さまに喜んで頂きましたが、スタッフ一同、より一層のサービス向上に励んでいます。

特別養護老人ホーム **鶴見緑地苑**
☎06-6995-5005

クローズアップ close up!

オープン4か月

小規模多機能ホームさくら “地域に貢献”できるホームづくりを目指して、全力でサポート

小規模多機能ホームさくらがオープンして4か月が経ちました。
ご家族さまの介護負担の軽減についても全力でサポートさせて頂くことはもちろん、ご利用者さまが持っている能力の活用を目指し、訪問・通い・泊まりを柔軟に組み合わせながら住み慣れたご自宅での生活の継続を支援させて頂いています。
その中で、ご利用者さまのできることを一つでも多く見出し、日々の生活に充実感を持って頂けるよう努めています。



(お問い合わせ先)
☎06-6954-7100 FAX 06-6955-6500

気になる症状【Q&A相談コーナー】

サイレントキラーと呼ばれる病 ～糖尿病の恐怖～

Q 糖尿病がサイレントキラー？
尿に糖が出るのが、そんなに怖いのか？

A 糖尿病の本体は、血中の糖が上がること。その結果として、尿に糖が下ることが多いのですが、本質は「血糖値を下げる働きをするインスリンが十分に作用しなくて、高血糖が続くこと」です。
その結果として、腎臓、眼、神経に症状が出たり、動脈硬化をきたして、心筋梗塞、脳梗塞などになる危険性を高めます。
しかし、初期には自覚症状がなく、病気が進行するまで気づかれないことも多く、「サイレントキラー」という、怖い別名がついているのです。
検診で血糖値や糖尿病の検査項目で注意を受けた方、ぜひ、早めに専門医にご相談ください。



鶴見緑地病院
伊達 佳子 医師
DATE YOSHIKO



ケアハウス鶴見緑地 外出行事～大阪城公園～ 紅葉も鮮やかに色づいたコースをゆっくり散策



木々の紅葉も鮮やかに色づいた中、ケアハウスでは大阪城公園の散策に行っていました。
当日は、天候にも恵まれ、予定していたコースを大幅に変更し、天守閣本丸までの往復2時間余りのコースをゆっくりと散策してまいりました。途中の露店でソフトクリームを召し上がったたり、すれ違ふ外国人観光客の方に会釈をされたりと、日常とは違う時間をすごされ、良い気分転換になったとの事です。参加された方からは、「きれいに色づいて、見ごたえがあったわ。」と、とても喜んで頂きました。帰り道では、鶴見イオンに寄り道し、遅い昼食をとりました。外出でお腹がすいたせいもあるのか、とんかつ・ラーメン・オムライス等、一緒にいた職員もびっくりするような食欲をみさせて頂きました。少しお疲れの様子はありましたが、参加者全員大満足で帰って来られました。
ケアハウスでは、今後も、ご入居者さまの笑顔に繋がるような外出行事に取り組んでいきたいと思っています。

レシピ紹介コーナー 栄養課

城東こすもす苑
管理栄養士 異 修子
TATUMI NAOKO



ぶりと大根のしょうが煮

今回は、寒い時期になると甘味が増しみずみずしくなる大根と旬のぶりを使ったレシピをご紹介します。
大根には、アミラーゼ(炭水化物分解酵素)、プロテアーゼ(たんぱく質分解酵素)、リパーゼ(脂肪分解酵素)などの消化酵素が豊富に含まれており、これらは消化を促進し、胃酸過多、胃もたれ、胸やけの防止に効果的です。
冬のぶりは脂がたっぷりのついでありますが、大根に含まれる消化分解酵素により、脂たっぷりのぶりでもあっさり頂くことができます。また生姜には、身体を温める作用もあるので寒い冬にぴったりの料理です。



recipe

【材 料】(2人分)

ぶり.....2切れ
大根.....1/2本(約15)
生しょうが.....1/2かけ
貝割れ大根.....少々
水.....600cc
しょうゆ.....大さじ2
みりん.....大さじ2
砂糖.....大さじ1
だし.....小さじ2

【作り方】

(a)ぶりを1切れ4等分にカットし、大根は乱切りにし、生姜は千切りにしておく。
(b)ぶりは沸騰した湯にいれ、サッと湯通しする。
(c)火鍋に水とだしを入れ、大根を煮る。
(d)大根が竹串の通る硬さになったら、ぶり、しょうが、調味料を入れ、落し蓋をして煮る。
(e)味がしみて煮汁が半分程減るまで煮詰め、器に盛り、貝割れ大根を添えれば完成。