



ききょう便り

H17秋号（第4号）



「よりよい介護を目指し」

～ユニットケア増床工事始まる～

施設福祉課長
高橋潤朗

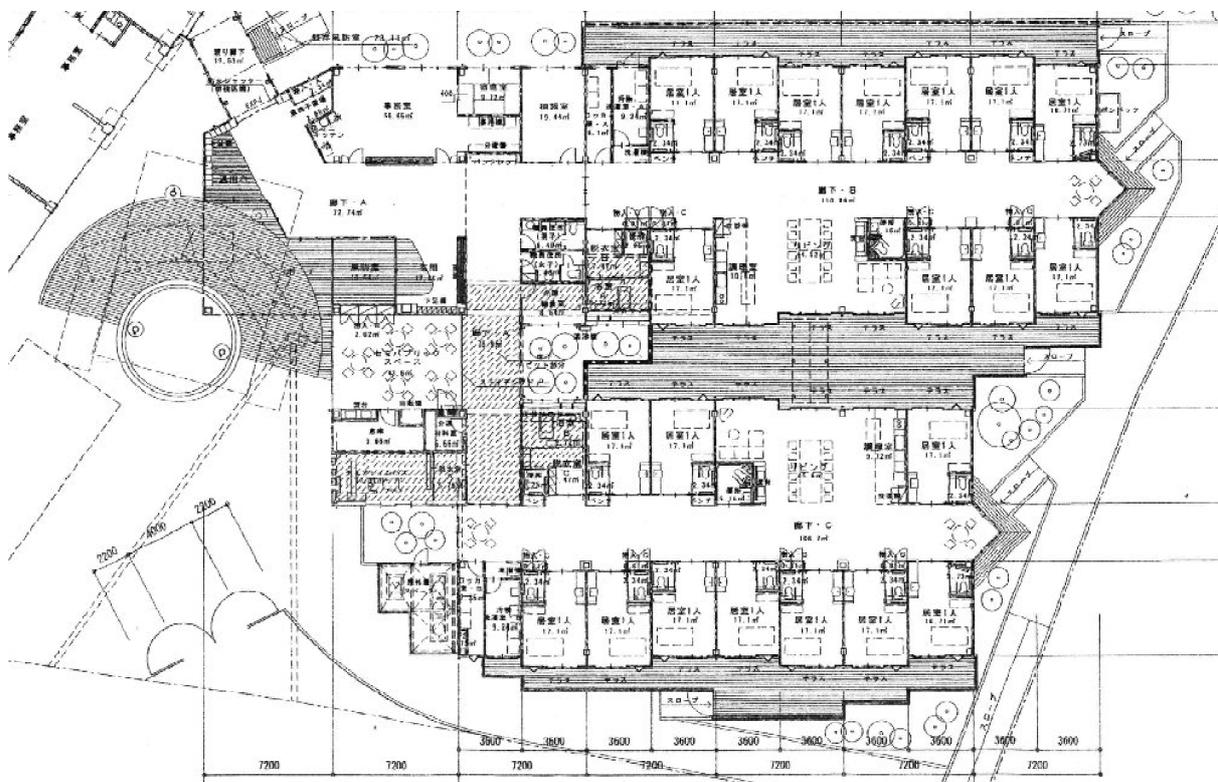
かねてより計画しておりました増床工事が始まりました。工事期間中は、騒音や工事車両の通行で、近隣の皆様を初め、ご利用者及びご家族の皆様にも、色々ご迷惑をおかけしますがご理解の程お願いいたします。

今回の工事では20床の増床となりますが、その内容は、今までのききょうの里とは違い、現在、国が整備を勧めている、いわゆる”新型特養”と呼ばれる種類のものです。

具体的には、居室は全てトイレ付きの個室で、約10名で1つのユニット（集団）とします。各ユニットには、浴室、リビング、台所、洗濯場等を設け、介護職員も少人数で、なじみの職員がかかわることにより、家庭的な雰囲気が醸し出され、特に認知（痴呆）症の方には、精神的な安定が図れることから良い効果が期待されています。

今までの施設同様、皆様に信頼される施設となるよう、4月の開設に向け準備を進めております。詳しい内容を知りたい方は、是非、ききょうの里までお問い合わせ下さい。

ききょうの里増床部分（小規模生活単位型）平面図



小規模生活単位型施設（ユニットケア）の特徴

ユニットケアとは、入所者がそれぞれの個室や共有スペースでその人らしく生活するための施設です。今回、私たちが増築するにあたり心がけた所は、入所者が安心して生活でき、利用する方の個性が反映される、そんな使い勝手の良い環境をいかに提供できるかという点です。

建物は鉄骨造りの平屋建てで、約10名の棟（ユニット）が2棟あります。全館冷暖房完備で、特に居住部分は体に優しい床暖房です。また、転倒による事故リスクを軽減するため、床材の下には緩衝剤が敷いてあります。

特徴的なデザインとして中央のオープンデッキは、独立したユニットのバルコニーとして、また、二つのユニットの交流スペースとしての役割をもっています。

また、居室の位置を互い違いにしたことにより、各居室の入り口に変化をつけ、入所者が部屋をまちがえるのを防ぐ効果と、昔の縁側のように入所者同士が交流できるスペースを設けることができました。

さらに、各居室は約10畳の広さで、トイレと洗面設備を標準装備しました。トイレは、ご家族も使えるよう扉を設けていますが、車椅子の方でも使いやすいよう手摺の位置等も工夫しています。

10月からの介護保険制度改正について



9月の制度説明会には、お忙しい中、多数ご参集頂きありがとうございました。また、再契約の作業、及び申請等では、ききょうの里までお越し下さった方も多く、皆様のご協力でスムーズに手続きが出来ました。

今回の改正では、食費、居住費（部屋代）が保険対象外（全額自己負担）となったことで、皆様には、10月分の利用料から、平均2万円程度の値上がりが見込まれます。

また、施設にとっては介護報酬の値下げ等、大幅な減収を余儀なくされています。

介護保険制度の存続、介護保険料値上げ抑制等の理由から、ご家族、施設共々、厳しい改正でございますが、今まで以上により良い介護サービスを提供できるよう、工夫していきたいと思っております。

今後とも、皆様のご助言、ご教示をお願い申し上げます。



ききょうデイサービスセンター

「10月からの食費の改正について」

皆様も既にご存じのように、デイサービスセンターにおいても10月より制度が改正されました。

今まで1割負担だった食事提供加算（39単位＝390円）が保険給付の対象から外れたため、各事業所で独自に食費を定めることとなりました。新たに定める食費は**調理費＋食材費**を算定し、社会通念上、妥当な額とすることとされています。

ききょうデイサービスセンターでは、おやつ代を込みで**500円**と設定させて頂きました。皆様にとりましては、実質値上げとなる料金改定であるため事業所としては、以前にも増して、おいしい食事を提供できるよう努力して参ります。その一環として、業務用「スチームオーブン」の購入を決めました。最近では、家庭用も宣伝されておりますが、蒸気をかけながら焼くため、特に肉や魚はやわらかく、ふんわりおいしくできるものです。また、パンやデザートなどレパートリーが広がり、おやつの実感も期待できます。

その機械を駆使してご利用者の皆様に喜んで頂けたらと思っております。また、食事やレクレーション等に対し、ご意見・ご感想がありましたら是非お聞かせ下さい。今後とも宜しくお願いいたします。



🎵 ボランティア紹介 🎵

もみの木ハウス 平井よし子さん

トモエさんフミさん

もみの木ハウスは平井さんが平成10年に川田に設立した知的障害者の方が共同生活をする家です。そこで生活するトモエさんとフミさんは当時から、月に2～3回ききょうの里へ清拭布たたみのボランティアに来てくれています。主催者の平井さん曰く、『知的障害者の方が自分の出来ることをできる範囲ですること、周りの人に「ありがとう」と言われる体験を重ねたい。』と話して下さいました。



また、毎月決まった曜日に来て熱心に仕事をして下さるトモエさんとフミさんを支えているのがナルクの皆さんです。「ボランティア活動が成り立っているのは、ナルクの方が手伝ってくださるからです。」と平井さんもおっしゃっていました。ナルクは幅広い分野で活躍するボランティアグループですので、次号で紹介させていただきます。

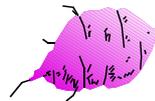
栄養士おすすめの旬の食べ物



「天高く、馬肥ゆる秋」と言われるように食べ物のおいしい季節になりました。今回は、おしゃれなおやつとしてのさつま芋のレシピをご紹介します。

さつま芋のモンブラン（5人分）

材料 さつま芋 1本（200g位のもの）
バター 大さじ1と1/2（20g）
砂糖 大さじ4と1/2（40g）
ラム酒 少量



作り方

- ①さつま芋は皮をむいて輪切りにし、茹でてから裏ごしする。
- ②バターと砂糖をよく混ぜ合わせ、①を少しずつ加えながらなめらかにし、ラム酒を加える。
- ③を絞り袋に入れ、皿に5等分に絞り出す。飾り付けに生クリームや果物を添えて出来上がり。

編集後記

月日の経つのは早いもので、今年も残すところあと2ヶ月となりました。ききょう便りも今年の新年号から始まり今回で4号目を迎えることができました。今号では、小規模生活単位型（ユニットケア）の増床と介護保険制度の改正について取り上げました。ご覧頂いた皆様もそれぞれの感想を持たれたと思います。今後ますます変化していく介護保険制度の中で、建物のハード面はもちろん、人と人とのつながりを大切にしたいソフト面をより重視していきます。変わらないのは、「人が人を介護する」ということです。その中でどれだけご利用の方とそれぞれの関係を紡いでいけるか。を考えた介護をしていきたいと思っております。