

● 四月からも よろしくお願ひします

三嶋大社や楽寿園は、桜の開花にあわせて多くの人で賑わっていました。桜を見ると、新しい年度が始まったのだと気持ち切り替わります。

私たちの事業所も、4月1日より、「地域密着型通所介護」としてのスタートを切りました。

■ 小さな積み重ねを!

介護保険制度の財源問題は常に議論され続けています。利用者様の負担増についても議題にあがっています。事業所の運営については、きめ細やかなサービス提供を行う小規模事業所も大切だが、財源を考えると大規模化・複合化することでの効率運営を優先せざるを得ない。という考え方が出てきていることも事実です。

私たち小規模事業所に課せられた責務は、小さいながらもしっかりと活躍する事業所になること。地域社会に貢献する事業所になること。なのだと思います。大きな事業所では馴染めなかつた。細かな対応がやり切れない。という理由で小規模事

業所へ移ってこられる利用者様も多いです。そのニーズにしっかりと応えていくことが私たちの存在価値なのだと考えます。「出来ない理由を考えるのではなく、なんとかして道を切り開くのだ」という姿勢を持ち続けながら、これからも精進して参ります。

これからも「地域密着型通所介護」事業所として、よろしくお願ひ申し上げます。

■ 介護福祉士3名合格

去る3月28日に、第28回介護福祉士国家試験の合格発表がありました。ふじしろ/若芝から3名が受験し、全員合格しました。若芝はほぼ全員が国家資格取得者です。

資格取得を支援し続けていますが、しっかりと形にしてくれました。資格が仕事をする訳ではありませんが、資格に恥じないよう、質の高いサービスを提供できるように、身の引き締まる思いです。



■ 3月あれこれ

▽細かい作業(創作)

クラフトや切り絵など、細かな作業をコツコツと取り組んでくださいました。男性の利用者様です!



▽手作り弁当でお花見

みんなでのお弁当を作ってから楽寿園へ出発です!



お弁当のフタを開けると「おお～! おいしそう～!」と歓声があがりました(笑)

↑お彼岸のおはぎも皆様と一緒に手作りです!

デイサービス若芝(地域密着型通所介護)

住所: 三島市芝本町11-32

(三島信用金庫 本店営業部裏手)

電話: 055-983-0808 (渡部(わたなべ))

定員: 10名

営業: 月～土 (日曜・祝日・年末年始)

サービス提供時間: 9:15～16:30

<ふじしろ/若芝 デイグループ>

職員: 介護福祉士9名、認知症ケア専門士5名、看護師2名、社会福祉士2名、ケアマネ3名

<http://www.com-work.jp/>

◆ご利用可能情報
お気軽にご相談ください。

4月	29日(金)	祝日ですが通常営業
	30日(土)	通常営業
5月	1日(日)	日曜のためお休み
	2日(月)	通常営業
	3日(火)	お休みを頂戴します
	4日(水)	祝日ですが通常営業
	5日(木)	祝日ですが通常営業

◆GWにかけてのお休み情報

認知症ケアの工夫 食事編(4)

● 食事に拒否がある

私たちは健康である程度の活動をしていけば空腹感を感じ「食べたい」という欲求が現れます。また、キッチンから香ばしい匂いが漂ってくれば、食事の時間が待ち遠しくなります。

しかし、認知症の方は、食べ物を認識できないなどの症状から、食べることを拒否してしまう状況がしばしば見られます。

■ 疾患別にみた関連性

認知症症状を呈する代表的な疾患として、アルツハイマー型、レビー小体型、前頭側頭型、脳血管性があります。認知症の治療薬には様々な副次的な作用（吐き気・食欲不振）もありますので、どの疾患の症状として起きているのかによって対応が異なります。



アルツハイマー型認知症

主症状 記憶障害

注意点 過食、失語、失行・失認

アルツハイマー型認知症の初期症状に「記憶障害」があります。そのため、お膳が下げられたすぐ後に「ご飯はまだか？」と聞かれることがあります。初期は過食への対応が必要です。症状が進行するにつれて失語や失行・失認が発生し、食事をする行為そのものが理解できなくなり、食べることを拒否してしまう状態がおきます。

（「認知症ケア最前線」より）

ケアの工夫

- ・ スタッフや自立している方の食事の動作を見て真似してもらう
- ・ 明るい色の箸や、自宅で使っていたものなど、認識しやすい道具を使う
- ・ 大皿におかずを盛って、それを食べているところを見もらう



2016年
(平成28年)
うづき
4 卯月

食の豆知識

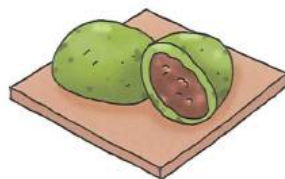
草餅の節句

旧暦に行われていた「桃の節句」（今年は4月9日）を「草餅の節句」とも言います。古くはハハコグサ、後にヨモギを混ぜた草餅を食べて、穢れを祓いました。

旬をいただく

きぬさや

古代ギリシヤ、ローマ時代から栽培されてきた緑黄色野菜です。カロテンが豊富で、ビタミンCや食物繊維もたっぷり。疲労回復・美肌効果、集中力アップが期待できます。



食養生

便秘

食物繊維の豊富な玄米や雑穀、野菜、海藻、漬物などを常食していると便秘がとどまらなくなります。味噌、梅干などの伝統発酵食品も、腸内環境にプラスです。腸の機能を低下させる砂糖、動物性脂肪、乳製品は控えめに。



桜湯

おうちで手づくり

婚礼などのお祝い事の席では、「お茶を濁す」緑茶を避け、白湯に桜花の塩漬けを浮かべた桜湯が飲まれます。茶碗の中で八重桜が花開き、華やかな気持ちになります。

※参考：海の手クラブ
<http://www.uminosei.com/ryohri/>

