

# くにさきだより 2012 第26号

## 益田市立介護老人保健施設くにさき苑基本方針

1. 地域包括ケアサービス施設として、必要な医療、看護や介護、リハビリテーションを提供します。
2. リハビリテーション施設として、集中的な維持期リハビリテーションを行います。
3. 在宅復帰施設として、早期の在宅復帰に努めます。
4. 在宅生活支援施設として、家族の介護負担の軽減に努めます。
5. 地域に根ざした施設として、地域一体となったケアを積極的に担います。また、評価・情報公開を積極的に行い、サービスの向上に努めます。

発行：益田市立介護老人保健施設くにさき苑 広報委員会  
 〒699-3676 島根県益田市遠田町 1956-8  
 TEL：0856-22-1150  
 FAX：0856-22-1237  
 E-mail：kunisaki@masumi.shimane.med.or.jp  
 URL：http://kunisaki.masuda-med.or.jp/

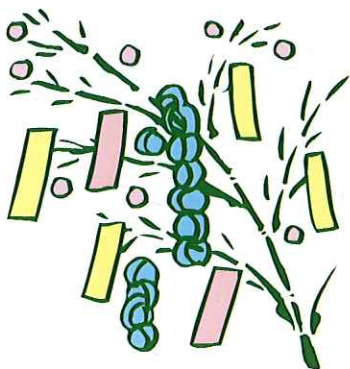
# ☆七夕会☆



今年も七夕の季節がやってきました。皆さん6月の終わり頃から七夕飾りを作ったり、短冊に願い事を書いたりして楽しんでおられました。

そして、7月8日くにさき苑での七夕会が行われました。大塚あけぼの会の皆様により、銭太鼓や踊りを披露して頂き、音楽に合わせて手を叩いたり、体を動かしたり、皆さんとても喜んでおられました。

あっという間に7月となり、だんだんと暑くなってきましたが、皆さん元気いっぱい楽しんで過ごしておられました。



皆さんの願い事が叶いますように・・・☆



# 納涼祭



8月18日 毎年恒例のくにさき苑納涼祭が開催されました。安田婦人会の方の踊りや歌、美味しいお弁当を食べながら和やかな時間を過ごしました。

# 敬老会



9月12日(2階) 19日(3階)  
ボランティアのサンフラワー益田さんにフラダンスをして頂きました。みなさんリズムに合わせてながら手を叩いておられ喜んでおられました。  
ご長寿では102歳の方が表彰されました。





# 栄養ニュース



## 特集！！嚥下障害食②

当苑では利用者様の嚥下状態に合わせてトロミ食、ゼリー食などの嚥下障害食を提供しています。今回はその中からゼリー食の作り方を紹介します。

### ゼリー形態にするための材料

ゼリー形態にするものとして、ゼラチン、アガー製剤、介護食用寒天、テクスチャー改良剤などがあります。それぞれに特徴があり、作り方や使用量も異なりますので、使い勝手のよいものを選びとよいでしょう。また嚥下障害の程度により適したゼリーの硬さも異なりますので、医師や言語聴覚士の指示に従いましょう。

当苑では、テクスチャー改良剤のソフティア・ゲル（ニュートリー）を使用しています。これは、一旦ゼリー状に固めると65℃まで加熱しても溶けませんので、料理によっては温かいままで提供できます。



### ゼリー食の作り方（ソフティア・ゲル使用）

#### 《主菜、副菜などのおかずゼリー》

①軟らかい食材を中心に用いて軟らかい料理を作り、味を調べて具と煮汁に分けます。具と煮汁を適宜加えてミキサーやフードプロセッサーなどにかけて、粒がなくなるまで攪拌してペースト状にします。



②鍋に①でペースト状にしたものと、適量のソフティア・ゲルを入れて泡だて器でよくかき混ぜて加熱し（80℃以上）、しっかりと溶かします。



③容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固めます。

#### 《お茶やジュースなど液体のもの》

鍋に液体食品と適量のソフティア・ゲルを一緒に入れて、よくかき混ぜながら加熱し、しっかり溶かしたら容器に入れて、冷蔵庫で冷やし固めたら出来上がりです。

※煮汁の割合は具の1/2～1/3が目安です。食材の水分量によって加減しましょう。

### 《当苑のゼリー食メニューの例》

主食＋主菜＋副菜のバランスで1食4品程度の食事を提供しています。



- ①ムース粥      ②煮魚ゼリー
  - ③ほうれん草の煮物ゼリー
  - ④牛乳ゼリー      ⑤お茶ゼリー
- (エネルギー：約500kcal、蛋白質：25g)

**煮魚ゼリー 材料(1個分)**  
 からすかれい 70g・しょうが 4g  
 しょうゆ 4g・砂糖 3g・だし汁 30ml  
 ソフティア・ゲル 2g

**お茶ゼリー 材料(1個分)**  
 お茶 100ml・砂糖 お好みで  
 ソフティア・ゲル 1g

**ほうれん草の煮物ゼリー 材料(1個分)**  
 ほうれん草 60g・だし汁 40ml  
 しょうゆ 4g・みりん 6g  
 ソフティア・ゲル 1.5g

**牛乳ゼリー 材料(1個分)**  
 牛乳 100ml・砂糖 10g  
 バニラエッセンス 少量  
 ソフティア・ゲル 1g

必要量により市販のゼリー類や栄養補助食品、水分補給用にお茶ゼリーをお付けする場合があります。

※ゼリー食の作り方等で、何か気になる点などありましたら遠慮なく栄養管理室へご相談下さい。





# 《部署紹介》

## 栄養管理室

くにさき苑栄養管理室は併設の医師会病院1階にあり、病院栄養士と席を並べ、入所者様・通所リハビリ利用者様の栄養管理と食事提供を行っています。給食は日清医療食品(株)に委託しており、利用者の皆様に安全でおいしく、季節感を感じていただけるような食事提供ができるよう日々努めております。栄養ニュースも私達が作成していますので、是非ご覧下さい!



## リハビリテーション科



くにさき苑リハビリテーション科は、理学療法士4名、作業療法士1名、言語聴覚士1名の計6名で、通所や入所のリハビリテーションを担当しています。若い部署・・と思っていましたが、この春に全員30代となり、技にも(体にも?)脂がのってきたように思います。運動や認知症のリハビリ、日常生活動作の練習、ことばや飲み込みの評価や練習のほか、週に1回、集団リハビリとして、体操や昭和流行歌の歌唱を取り入れ、個々の利用者様の状態やご希望に合わせたリハビリテーションを行なっています。

これからも、利用者様やご家族主体のリハビリテーションが提供できるように、また信頼される部署であれるように頑張っていきたいと思っております。

だんだんと暑さが増し、熱中症の予防もしつつ、節電対策もしなくてはと、大変な日々の中今年は何ととっても・・・

『ロンドンオリンピック』

なかなかリアルタイムでは見る事は出来ませんでした。日本選手の皆さんの活躍に大興奮しながら利用者様とテレビの前で応援をしました。

そんな夏も終わり、すっかり秋らしくなりましたが、昼夜の温度変化が大きい時期です、体調管理に気をつけて下さい。そして素敵な秋を満喫しましょう。

ご意見等ございましたらご連絡ください。

### 編集後記

#### 行事予定

10月 運動会

11月 芋掘り

12月 クリスマス会

