

和見山苑だより第71号



特別養護老人ホーム和見山苑の行事

9月10日、厳かに敬老祝賀会を開催いたしました。
 今年度、百寿（100歳）を迎えられる3名、珍寿（95歳）と、米寿（88歳）と表彰がありました。また、家族会より利用者様へ敬老の日を祝しお祝い品の贈呈がありました。
 昼食は祝い膳がふるまわれ、皆さん堪能されていました。



医務・機能訓練の取り組み 医務・機能訓練室では、入所者様の毎日の健康チェックや機能訓練指導員による体操の他にも、工作やおしぼりたたみなど、利用者様の生活リハビリを重視して、色々なことに取り組んでいます。



寿司処「和見山苑」開店です！ 厨房職員が本格的な寿司を目の前で握りお好きなものを召し上がっていただきました。



スイーツバイキングも好評でした！次回もお楽しみに！

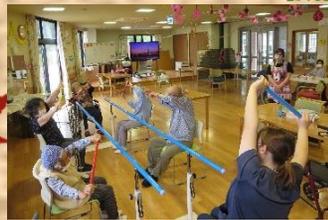
和見山苑デイサービスのお楽しみ



祝敬老



生活動作を維持する
機能訓練実施中！！



豚汁祭り

織姫チーム

VS

彦星チーム

デイサービスでは、楽しい行事を取り揃えて

皆様のご利用をお待ちしております！

デイサービス 体験利用 随時受付中！

介護サービスご利用希望の方は
居宅介護支援事業所わみやまへ！！

社会福祉法人 両崖福祉会
特別養護老人ホーム 和見山苑

〒329-4212 栃木県足利市稲岡町 1083-1
TEL 0284-91-3717 FAX 0284-91-3771
フリーダイヤル 0120-76-0380



施設長挨拶

社会福祉法人 両崖福祉会

特別養護老人ホーム和見山苑

施設長 加藤 弘之

令和二年一月に特別養護老人ホーム 和見山苑が社会福祉法人 両崖福祉会の一員として歩み始めて、もう少して四年になるうとしています。合併の時と同時に新型コロナウイルスが世に蔓延しはじめ、地域の皆さまとの交流が難しい状況となっていました。私たち新生和見山苑職員一同は、未知のウイルスからご利用者様を守りつつ、施設改革の歩みを進めるといふ困難な道のりを歩むこととなりました。振り返ると、多くのことがありました。もちろん、良い出来事ばかりではありませんでした。その中で頼りない施設長を支えてくれたのは、合併前の東徳会から残ってくれた職員、両崖福祉会から異動してくれた職員、新生和見山苑の採用募集により新たに出会った職員です。その職員の力があり、和見山苑の改革は着実に進みました。特別養護老人ホームでは、入所者様全員が介護用電動ベッドを使用できるよう購入したことで、入所者様の生活環境の改善と職員の介護負担軽減を実現。準夜勤、深夜勤の職員配置体制を増員することで夜間ケアの安全性を高めると共に介護職員の負担を軽減することの実現。施設の大改修を行い、特に浴室と新たなフロア（食堂）を設ける。これにより入所者様の生活環境の改善と職員の介護動線の改善が実現しました。介護、看護、機能訓練指導員、生活相談員、施設ケアマネ、多職種が一丸となり改革に取り組んできた日々、改めて『人は宝』『人材ではなく人財』という言葉を実感する日々でした。

デイサービスでは、利用者様がご自宅で生活し続ける力をつけるための、生活動作に沿った機能訓練の実施。居宅介護支援事業所では、在宅ケアマネが地域の皆さまの介護での困りごとと適切な介護サービスを提供するための支援を行っています。すべては職員の力、私の宝です。

新型コロナウイルスが5類に移行され、入所者様とご家族様の交流も少しずつ緩和されてきました。今は、感染症対策に留意しながらも地域の皆さまと施設との交流を模索中です。新生和見山苑が地域との垣根のない開かれた施設となるよう、職員一丸となって歩み続けます。



～和見山苑 祈願灯籠祭より～

特別養護老人ホーム

2ホール完成しました！



令和5年3月27日。かねてより予定していた2ホール化を実現することが出来ました。今までの大きいホールと違い、規模は二十四名までとやや少なめで、ユニットケアとまではいきませんが、個々のニーズに対応しやすい環境になっています。開放的な窓からは中庭がよく見えるため、「あ、桜が舞っているよ。」「今日も暑くなりそうだね。」などと、利用者様から季節ごとの言葉が聞こえてきます。今までの環境では体感できなかったことを、これから増やしていきたい、この施設でよかったと思っていただけのように努めてまいりたいと思います。

左写真中段右は、作業療法士さんによる機能訓練風景です。左下段写真は、秋のスイーツバイキングの一幕です。



ホームページも随時更新中！

お楽しみに！

ショート再開のお知らせ！

令和1年9月より休止していました、短期入所事業（ショートステイ）を今年9月より再開いたしました。設備面では浴室のリニューアル、食堂を新たに一か所増設し、より快適にご利用いただけるよう整備いたしました。ご利用希望の際は、担当のケアマネジャーにご依頼してください。

皆様のご利用を職員一同心よりお待ちしております。

平成十六年から開始し、今年で二十年になる配食弁当、地域の高齢者の方々にとっても好評です！これからはますます寒さが厳しくなり、体調を崩しやすくなる季節、バランスのいい食事で寒さを乗り越えましょう！



旬をお届け

和見山苑の配食弁当

今回のメニューは、「さつま芋ご飯、カブの甘酢漬、鮭のごま漬け焼き、だし巻き卵、いんげんのショウガ和え、里芋ときのこの煮物、煮リンゴ」ごま漬け焼きの鮭にはビタミン、アスタキサンチン、DHAやEPAなどの栄養素が豊富に含まれています。そして、ごまにも人体では作ることのできない不飽和脂肪酸と呼ばれる脂質があり、これらを食することで高血圧予防や認知症予防、動脈硬化予防になります。秋が旬になる里芋とさつま芋、二種類の芋をとり入れ、それぞれの違った食感や風味を味わえる献立です。