



ゆいまーる ニュース

第3号



皆様こんにちは

お元気でお過ごしですか？年末年始に向けて慌ただしい日々が続いていますね。インフルエンザに罹って寝込んでいませんか。お忙しいこの頃だとは存じますが、体調の崩れやすい時期です。外出後の「うがい」「手洗」「栄養補給」「十分な休息」がなにより大切です。笑顔で新年を迎えられるように、日々の生活、「ご自愛」ください。

さて、今回のゆいまーるニュースは

- ・建物進捗状況
 - ・看護小規模多機能について
 - ・食レポ
- の3つです。よろしくお祈ります。



建設工事進捗状況について

在宅総合ケアセンターゆいまーる 亀田向陽建設工事についてお知らせします。工事は9月末より開始し、11月3日に上棟式を行いました。それから屋根工事が行われ、周りを防水シートで行い、天候を気にすることなく、工事が進められています。現在、外壁工事もほぼ終了し、今年中には足場も外れきれいな外観が見られると思います。

上の絵は、施設の完成予想図になります。工事の関係者からは、あまり介護施設では使用されない色あいですねと言われております。小規模多機能は自宅の延長の事業所としてとらえられていますが、私どもでは、ケアの中心となるのは、在宅生活であり、それを支える事業所としてとらえています。ですので、私たちは訪問（介護・看護）に力をいれますし、通い、泊りのお客様には、社会参加の場となるような場所として整備を進めています。次号では実際の写真を掲載できると思いますので、お楽しみに。また予定通り工事は進んでおりますので、職員採用に問題がなければ予定通り平成30年4月の開設になります。よろしくお祈り致します。

看護小規模多機能の利用申込書を作成いたしました。利用案内もつけていますので、私たちのサービスの必要の方には是非ご紹介いたします。書式はホームページにも掲載しています。ご覧ください。尚、平成30年4月開設予定として、仮申し込みの受け付けも開始しています。

看護小規模多機能型居宅介護かんとさき

について

こちらのコーナーでは、看護小規模多機能型居宅介護（以下「かんとさき」と使用させていただきます。）のついてを皆さんにお知らせしていきます。

今回からは、では具体的にどの様な方に対しどのようなサービスを提供できるかの例を紹介させていただきます。

事例1 退院直後の在宅復帰支援

基本情報

要介護5 80代男性 妻、長男、孫と同居

日常生活自立度 C2 認知症高齢者の日常生活自立度 I ADL 全介助

主な傷病 悪性新生物、パーキンソン病、脳梗塞、心不全

必要な医療処置 胃ろう、バルーン留置カテーテル、たんの吸引、褥瘡の処置、

服薬管理、洗腸、摘便 ※看取り期ではないが状態は不安定であり、悪化の可能性はある。

サービス利用について

退院当初は、医療依存度が高く家族も自宅でのケアに不安があるため、**連泊でサービス提供**を行い、家族の相談にも対応し、家族の不安を解消する。＊訪問時以外で吸引が必要な時は、家族で対応していただくしかないので、手技を学んでいただく。

2か月後在宅へ戻り、通いサービスでは本人に負担が大きいため、訪問を中心とし、レスパイトのために適宜泊りを利用する。医療処置は医療保険で連日の訪問看護に入る。このように、「ご本人、ご家族の状況で柔軟に対応ができます。

食レポ ゆいまーる

第3回です。今回も朝ラーメンをお送りします。場所は、新潟市江南区のアピタの駐車場入り口近くのラーメン屋さんです。会津喜多方ラーメン坂新さんです。こちらは、喜多方ラーメンの人気店、坂内食堂のお身内が開業されたお店で、こだわりの喜多方ラーメンを出すお店です。サイドメニューも福島にこだわったメニューが盛りだくさん。なかでも笑うのが、アブラ多めのアブララーメンのアブラを腹脂としている点です。新潟とは違うんだぞ、という事を意識してのことだと思えます。そしてこのお店の自慢、こだわりの1.タレです。鯛干し、鰯干し、飛魚干しの3つを72時間かけて醤油に出汁をいれてとるものだそうです。さらに、それを、「醤油」としています。食べてみられるとお分かりになるとおもいますが、醤油のまろやかな味の中に、辛さ(塩味)が主張してきます。つまり、醤油と塩を合わせたタレになっています。こつすること、必要以上にスープを黒く見せない仕掛けになります。こだわりの2.豚骨を60kg毎日大なべで夜も明けるまえから、煮込んだ黄金スープです。コソは沸騰させずに、火加減を調整し、スープ内の対流で豚骨から旨みをゆつくりゆつくり引き出すのだそうです。ということ、最近朝7時より朝ラーメンを提供し始めましたので、今回ご紹介いたします。いつものように、ワクワクで朝7時20分に入店です。食券で朝ラーメン500円を購入。



お好きな場所にお座りくださいといわれ、いつも通りカウンター席へ。さすがにお客私1人です。スープ、チャシユを煮込んでいる香が漂います。テレビをみながらまっていると、3名の家族連れが来店。うーん。待つこと10分。来ました朝ラーメン。(上写真)通常の坂新ラーメンよりチャシユが一枚少ないだけです。これで180円違うのではありません。具は、チャシユ2枚、メンマ、ネギのシンプル配置です。そして、お店自慢の黄金スープ。麺もおなじみの中太平打ちでラーミングしている麺です。朝早くして、値段をちよつとさげているだけかな?とおもいました。そしてスープを一口。あれ、いつもと味が違う...:当然です。お昼に頂くラーメンより、スープを煮込んでいる時間が短いので、いつもよりあっさりなのです。なるほど朝ラーメン。でも、スープがあつさり美味いのですが、逆にいつもだと調和の取れているネギが、味を邪魔します。ちよつと残念。そしてこだわりのタレですが、いつも通りあまり味を邪魔しません。うんうん、これはこれで美味しいです。もう少しコクを期待される方は、いつもの時間に来店ください。麺はいつも通りの麺で、モチモチ感があり、スープもよくからんでおいしいです。でもセットメニューがなく、ちよつとご飯も食べたい方には残念。朝からそんなにつかなくてもいいです。券売機には通常メニューも点灯していましたので、こちらも提供されるとおもいます。

気になられた方は是非どうぞ。新潟で定番の豚骨背脂煮干しラーメンとはちがいで、九州豚骨ラーメンとも違う、旨みのあるラーメンです。それではまた、次号!お楽しみに。

編集 後記

ゆいまーるニュースいかがでしたか? 第3回となりました。今回は施設の進捗状況並びに看護小規模多機能型居宅介護の申し込み書についてご案内しました。

さて、ほうかん ゆいまーるですが、かんだきに先駆け、看護さんはシフト制で**年中無休**でサービス提供を開始しています。また、事務所は江南区亀田向陽3の9の21ファルマ亀田さんの2階になっており、共栄堂様の調剤薬局も含め薬剤師との連携もいまままで通りやっております。また、**高齢者向け配食サービス配食のふれ愛 江南東店と連携しサービスを開始しました。**

訪問看護、配食サービス、看護小規模多機能のお問い合わせは、管理者 齋藤、または相談員の唐津までお問い合わせください。

電話 025 (383) 0505

FAX 025 (383) 0506

ホームページ <http://anjel-plus.jp>

