

より良いケアをしたいという想いをこめて・・・

ウェル

ケア

Well Care

2002年 3月15日 8号

発行：自治労大阪公共サービスユニオン

大阪市北区天神橋3 9 27PLP 会館1階

TEL 06-6242-2233

FAX 06-6242-2230

楽しく学びました

第6回ケアワーカーセミナー

高齢者にやさしい食事

いくつになっても食事をすることは生活における楽しみのひとつ。でも、年をとると嚙む力や飲み込む力が弱くなって、食事には楽しいだけでなく危険もつきまといます。食べておいしく、見て美しく、楽しく、そして安全に、をテーマにして、高齢者向けの食事と調理の工夫について学ぼうと、自治労大阪公共ユニオン主催で、2月16日(土)午後2時からクレオ大阪西で、約30人の参加のもと、「ケアワーカーセミナー6 高齢者にやさしい食事 実習編」を開催しました。

蜂谷自治労大阪府本部副委員長のあいさつの後、講師の南 幸(みなみ みゆき)さん(桜井女子短期大学教授)から高齢者にとって食事を摂ることの重要性や、誤嚥に対する注意と調理上の工夫等の説明を受け、参加者はグループごとに分かれて、たらのタルタルソース、けんちん汁、さつまいも粥などを普通食・きざみ食・ミキサー食・ゼリー食に調理しました。

参加者は、特養等の施設の栄養士や調理師、ヘルパー、会社を退職後ヘルパーをめざしている方、



家族介護をされている方など多様でしたが、特に男性ヘルパーの奮闘ぶりが目立ちました。和やかな雰囲気の中で、協力して調理した料理を食べながら講評を語り合っていました。

食事をとり終えた後、参加者から「子どもの孤食ということが取り上げられているが、老人の孤食も大きな問題。施設においても老人同士だけでなく、職員も老人と一緒に食事を摂ることでコミュニケーションもとれるし、実践している特養では、老人の表情も明るい」との発言がありました。

アンケートでも「老人食も試食でき、まわりのワーカーさんともいろいろなお話ができ、とても勉強になった」「きざみ食にも盛り付けの配慮があったうれしく思った」などの声が寄せられました。

(レシピや調理上の工夫は2ページへ)



ケアワーカーセミナー7

抑制のないケアを スタートにして

とき：4月27日(土) 13:30開場

14:00~

ところ：エルおおさか 6階

(詳しくは3ページへ)

こんだて表

高齢者にやさしい食事

— 実習編 —

1. 蒸したらのタルタルソース

タラ	1切れ
卵	15g
玉ねぎ	5g
パセリ	1g
マヨネーズ	大 1
塩・コショウ	少々
酒	15cc

- ・タラに酒・塩・コショウをふり、ラップして電子レンジで蒸す(5分)
- ・ゆで卵とみじん切り玉ねぎ、パセリでタルタルソースをつくる
- ・蒸したタラにかける

- ・お年寄りはおんにゃくを細かくしても噛み切れないので避ける。
- ・豆腐は布巾に包んで崩す。水気は残す。
- ・味噌汁は粒子になっているので誤嚥しやすい。お年寄りには、おすましのほうが誤嚥しにくい。

2. けんちん汁

大根	20g
にんじん	10g
生しいたけ	10g
里芋	20g
豆腐	30g
ねぎ	3g
だし	150ml
塩	1.3g
醤油	1.6g

- ・たらの身をほぐし、ゼラチンで固める。
- ・ゼラチンは少しあたためておく。(ゼラチンは60度とけます。)

3. たらのゼリー寄せ

蒸したタラ	1/2 切れ
だし	50ml
ゼラチン	小1 + 水 15ml

4. さつまいも粥

ご飯	60g
さつまいも	15g
塩	少々
水	200cc

嚥下障害の有無を見分けるポイント

1. 口唇での食べ物のとり込みが悪い。
2. 口唇から食べ物がボロボロこぼれる。
3. 咀嚼がうまくできていない。
4. 食塊が舌根部に送り込まれていない。
5. 舌や咬筋の動きはよいのに、食べ物をほおばって飲み込まない。
6. よだれを流す。

ケアワーカーセミナー7

抑制のないケアをスタートにして

厚生労働省は身体拘束ゼロをめざして取り組みを進めていますが、現場では思ったように進んでいないのが現状ではないでしょうか？特別養護老人ホーム フィオーレ南海では「抑制ゼロ」を宣言し、実践しています。この取り組みを施設がどのように進めていったのか、抑制を廃止した結果、利用者や職員がどのように変わったのか、などをお話していただきます。

ぜひ、ご参加ください。

とき：4月27日(土) 13時30分開場
14時~16時30分

ところ：大阪府立労働センター
「エルおおさか」6階
大阪市中央区北浜東3-14
06 6942-0001
京阪電車・地下鉄谷町線「天満橋」駅
下車西へ300メートル

内容：主催者あいさつ

講演「抑制のないケアをスタートにして」

講師：村田 麻起子さん

(特養フィオーレ南海 生活相談員)

質疑応答・意見交換

参加：先着100人。自治労組合員は参加費無料。
一般の方は資料代として500円を当日徴収します。

参加申し込みは、

自治労大阪公共サービスユニオン

TEL 06-6242-2233

メールアドレス：

kaigo@ns.jichiro-osaka.gr.jp

大阪府内からのお申し込みには、

介護ワーカーサポートダイヤル

0120-768-068をご利用ください。



ホームページ

介護ワーカーズネット

今年なってから開設しました自治労大阪公共サービスユニオンのホームページ「介護ワーカーズネットワーク」。ただ今アクセス件数が約1300件。予想以上のアクセス件数になっています。今後も最新情報やセミナーの案内・報告、労働相談などを充実させていきたいと思っています。どんどんアクセスを！

URL <http://kaigo.jichiro-osaka.gr.jp>

メールマガジンも発信中！

自治労大阪公共サービスユニオンでは、セミナーの開催案内や介護に関する情報をメールマガジンで月1回程度発信しています。発信を希望される方は、ホームページのメールマガジンの申し込みかメールアドレス kaigo@ns.jichiro-osaka.gr.jp まで、申し込みをお願いします。

職場の労働条件や悩みの相談は…

自治労の

介護ワーカーサポートダイヤル

「登録ヘルパーは雇用保険に入れないの？」「勉強したいけど、研修会はないかしら？」など、労働条件などで疑問に思っていることにお答えします。また、研修情報の提供も行っています。

0120-768-068まで、

お気軽にお問い合わせください。



INFORMATION

大阪府身体拘束ゼロ宣言へ

大阪府は3月7日、介護保健施設で高齢者を縛ったり自由を奪ったりする身体拘束をなくするため、新年度中に「身体拘束ゼロ宣言」を出す方針を明らかにした。3月中に府内の関連施設の実態や取り組み状況について調べる。

府議会の一般質問に対して大阪府健康福祉部長が「身体拘束ゼロに向けて府民全体の機運を盛り上げていくことが重要であり、実効性のある方策を検討していきたい」と答えたもの。

大阪府社会福祉協議会の2000年末のアンケートによると、回答があった府内110の特別養護老人ホームで、入所者の8.4%に対してベッドをさくで囲むなど何らかの行動制限をしていたという。(朝日新聞 3月8日)

自治労京都介護福祉ユニオン主催

第8回ケアワーカー交流会 開催

実際の介護事例を検討しながら“痴ほうによりそう介護”とは何かを学びます。

とき: 4月21日(日)

午後1時 受付

午後1時30分~4時30分

場所: ぱ・る・るプラザ京都 会議室5 (6階)

講演: 「痴ほうによりそう介護を知る」(仮題)

(全3回の連続講座の第2回です)

講師: 北沢 啓子さん

(大阪市立弘済院第2特養施設長)

参加: 先着50人まで。参加費は無料。

参加希望やお問い合わせは、
自治労京都介護福祉ユニオン

TEL 075-252-5932

FAX 075-231-4918 まで



介護に関する情報の提供や
情報交換のコーナーです。

痴ほう高齢者介護事業「支援員」養成へ - 厚生労働省 -

厚生労働省は、痴ほうのお年寄りの自宅を訪問し、家族に代わって見守りや話し相手をするボランティアを育成・普及するため、2002年度から「痴ほう性高齢者家族やすらぎ支援事業」を始める。

痴ほうの基礎知識や、高齢者への接し方、緊急連絡方法などに関する研修会を通じて「やすらぎ支援員」を養成。その上で、痴ほう高齢者と支援員との橋渡しをするコーディネーターを配置するよう市町村に求める。

高齢者の自立促進を目指す「介護予防・生活支援事業」のメニューに追加し、事業費については国が2分の1、都道府県と市町村が4分の1ずつを負担することにした。

痴ほうのお年寄りは、心身の状態が不安定で、環境の変化などで症状が突然悪化するケースがある。このため、24時間の在宅介護を強いられる家族の負担は大きく、支援策を検討していた。支援員による見守りなどのサービスは、介護保険で要介護度ごとに定められた限度額とは関係なく受けられる。自己負担は、半日(4時間)で500円、1日(8時間)では1000円程度になりそうだ。(読売新聞 2月19日)

自治労大阪公共サービスユニオンは
ひとりでも入れる**労働組合**です。
ご相談は、**0120-768-068** まで。

ひとりごと...

すっかり春めいてきました。でも季節の変わり目は体調に十分ご注意を。鼻の調子が悪いのは花粉症? 頭が痛いのは二日酔い? 実はかぜをひいていた私でした。皆さんもお気をつけて(M)