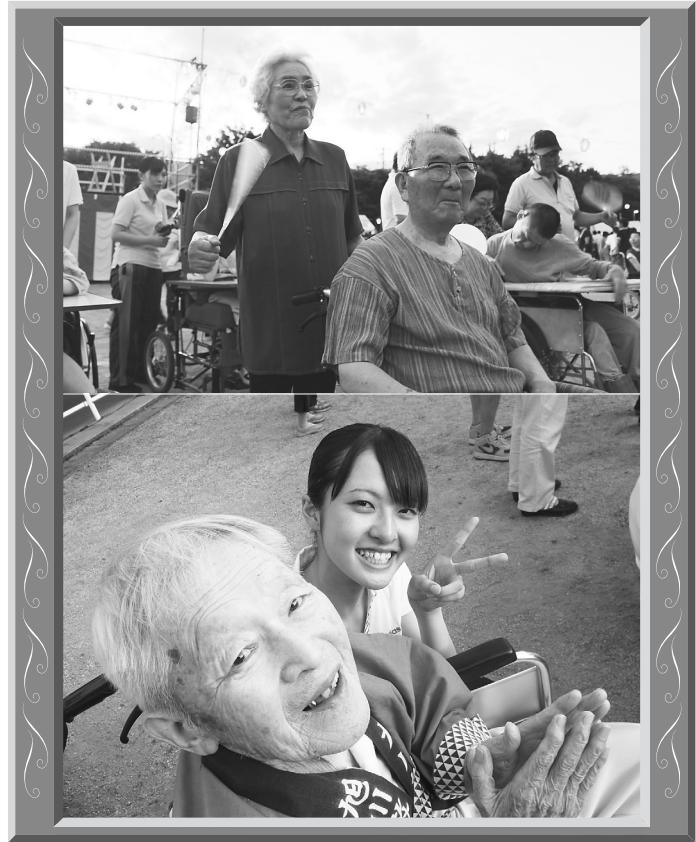


旭川敬老園だより



夏まつり旭川荘

旭川荘周辺の歴史をひも解いてみれば、大昔のことはわかりませんが、大規模な土砂災害の発生は見られないようですが、旭川の氾濫ではこの周辺もたびたび大きな被害を受けています。最近の例では平成十年十月に台風十号による大雨で旭川の渦流が支流から逆流し、旭川荘のいくつかの施設を含め、中原地区で大規模な浸水が生じました。さらに、より大規模な水害が昭和四十七年にも起っていますし、さらに遡れば昭和九年の室戸台風でもこの周辺地域に大規模な水害が発生しています。

旭川荘全体としても灾害に備えての準備を心がけるとともに、年に二回は大規模な防災訓練を実施しています。しかし、「備えあれば憂いなし」という言葉を常に忘ることなく、これからも日々の運営に気を付けていきたいと思います。

旭川荘の敷地は周辺と比較し、若干高くなっていることや建物自体も基本的に四階建てであることなどから、災害時に近隣の高齢者等を受入れる福祉避難所の指定を岡山市から受けています。さらに、旭川荘全体としても灾害に備えての準備を心がけるとともに、年に二回は大規模な防災訓練を実施しています。しかし、「備えあれば憂いなし」という言葉を常に忘ることなく、これからも日々

第80号
岡山市北区祇園866
特別養護老人ホーム
旭川敬老園
発行責任者 森 繁樹
電話(086)275-4349

大規模な災害発生とその備え

園長 森 繁樹

朝方や夕方には涼しい風も吹き、秋の訪れを感じる季節になりました。

今年の夏は日照不足と多雨という記録的な気象でしたが、特に記録的な大雨により発生した八月二十日の広島市の大規模土砂災害では、七十四名の死者が出るなどの大きな被害が出ました。被害にあられた方々にお見舞いを申し上げるとともに、亡くなられた方々のご冥福をお祈りします。そして、この原稿を書いている最中にも御嶽山噴火のニュースが入ってきました。多数の死傷者も出て、まだ現地では懸命な救助作業が行われています。「天災は忘れた頃にやってくる」という寺田寅彦博士の言葉を実感するところで、一刻も早い被災者の救助と噴火活動の沈静化が望まれます。

さて、こうした自然災害については、ここ旭川敬老園でも決して、他人ごととは思えません。三年前の東日本大震災でも複数の社会福祉施設が大きな被害を受けていますし、平成二十一年には山口県防府市で特別養護老人ホームの裏山が崩壊し、大量の土砂が施設内に入り込んだ結果、七名の死者が出ています。

旭川荘周辺の歴史をひも解いてみれば、大昔のことはわかりませんが、大規模な土砂災害の発生は見られないようですが、しかし、旭川の氾濫ではこの周辺もたびたび大きな被害を受けています。最近の例では平成十年十月に台風十号による大雨で旭川の渦流が支流から逆流し、旭川荘のいくつかの施設を含め、中原地区で大規模な浸水が生じました。さらに、より大規模な水害が昭和四十七年にも起っていますし、さらに遡れば昭和九年の室戸台風でもこの周辺地域に大規模な水害が発生しています。

旭川荘全体としても灾害に備えての準備を心がけるとともに、年に二回は大規模な防災訓練を実施しています。しかし、「備えあれば憂いなし」という言葉を常に忘ることなく、これからも日々の運営に気を付けていきたいと思います。

10月～1月の行事予定

- | | |
|---------------------|------------------|
| 10月1日 | 1月1日 |
| カトレア喫茶
(スイートポテト) | 年始の会 |
| 11月5日 | 1月7日 |
| 全体会食(おでん) | カトレア喫茶
(ぜんざい) |
| 12月17日 | 1月13日 |
| 忘年会 | 新年ご祈念 |

※その他、月に2回書道・華道・手芸クラブ・音楽療法・絵画クラブを開催しております。映画の上映は毎週金曜日です。
詳しいクラブ活動の日程・活動内容等につきましては、お気軽に職員へお問い合わせください。



ショートステイでは、ボランティアの方が来てくださり、利用者の方と共にお菓子を作ったり、料理を作ります。切り方や味付け、盛り付けなどを教えてもらいたいながら一緒に作ります。「今日は何ができるのか」と話をしながら皆さんいつも楽しみにされています。徐々にいい匂いがしてくるのを感じます。皆で一緒に作ります。皆で一緒に話をしながら待つべきだと思います。スタッフは男性利用者の方と共に話をしながら待つことがあります。最後は皆で一緒に作った物を美味しくいただいています。

また送迎時に、利用者の方やご家族の方より家庭菜園で採れたトマトやキュウリなどをいたくことがあります。それを使って、皆さんに協力していただき、手ほどきを受けながら一緒に料理したり、食格別の味です。は料理の味です。

ショートステイ通信

ひのきしん（天理教奉仕活動）

夏まつり旭川荘

五月二十九日、九月三日に今年も、天理教の皆さんにひのきしんとして清掃奉仕活動に来園いただきました。春・秋それぞれ約六十名の方にご参加いただきました。また、各居室やリビング等のエアコンと換気扇フィルターを掃除機を使ってホコリをとり、水洗いする作業を行っていました。各居室の皆さんに快適に生活していました。特に、梅雨前は台周囲も掃除していただき、入居者の方にご協力していただきました。



在籍数	平均年齢	平均在園日数	平均要介護度
一一〇名	八十六歳	五年五ヶ月	四・二
男性二十八名	女性八十二名		
女性八十二名	平均年齢	平均在園日数	平均要介護度

【写真：表紙】

（九月一日現在）

この時期は、紙面を彩るうとすると大きなイベントが多く、写真や記事にしやすいと思います。しかし、イベント以外の日頃の暮らしを支えてくれる人たちの素顔や取り組みについても合わせて記事にしてみました。

編集後記

七月二十四日に「第三十四回夏まつり旭川荘」が開催されました。ご家族やボランティア、職員と一緒に多くの入居者の方々が会場へ足を運び、夏の風を感じたようでした。クラスマッチ入居者の方が居室からベランダに出て、五百発の花火を楽しみました。

特集テーマ「食」

朝夕過ごしやすくなり、秋の気配を感じられています。秋は実りの秋とも言われ、おいしい食材がたくさん出まわってきました。

旭川敬老園に入居されている方の楽しみの一つであるお食事について、ご紹介したいと思います。

旭川敬老園のお食事は次のような基本方針で作られています。

- ①安全であること（衛生的、食材の品質・産地等の確認）。
- ②栄養素のバランスが良く、薄味で美味しい食べやすいこと。
- ③食べる楽しみを満足させる（季節感のあるもの、行事食、食器等）。
- ④栄養摂取基準に基づき、栄養ケア・マネジメントにより、個人的な配慮を行うこと。
- ⑤経済的であること。
- ⑥食事を食べていただく支援を行なうこと（誤嚥、食べ方、食事形態等）。

お年寄りのお食事の特徴は、個人差が非常に大きい事が挙げられます。嗜好はもちろんの事、食生活暦（食習慣、病気等の身体状況、味覚状況、歯の状況、嚥下機能の状況等々です。特に個人々の好みの食べものは、食べる意欲にも繋がっています。そのため、多様な食材、献立をお出しすることで、お食事を楽しんでいただけたらと思つていいきます。



摂食回診

食事は命を保つだけでなく、一口から食べることは楽しみの一つです。入居者の方にできる限り口から食べていただくことは大切な支援だと考えています。当園では一ヶ月に二回、歯科医の先生に来ていただき、撮食回診を行っています。口や歯の状態だけでなく、食べ物の形態や一口の量、食べる順番、姿勢などアドバイスをいただいています。入居時は胃もんでも徐々に口から食べられるようになつた方もいらっしゃいます。残念ながら機能が落ちてしまい、徐々に食べる事が難しくなつた方でも、できるだけ安全に、口から食べていきます。ただけるよう取り組んでいます。



各ユニットでは、ひとりひとりの好みや、食べやすさを考えながら食事の準備を工夫しています。ある入居者の方は外出先で購入されたランチョンマットを使い、自分で購入されたお弁当を召し上がるのを楽しみにされています。また、目の不自由な方には、その日の献立を紹介し、食器も食べやすい物を用意しています。

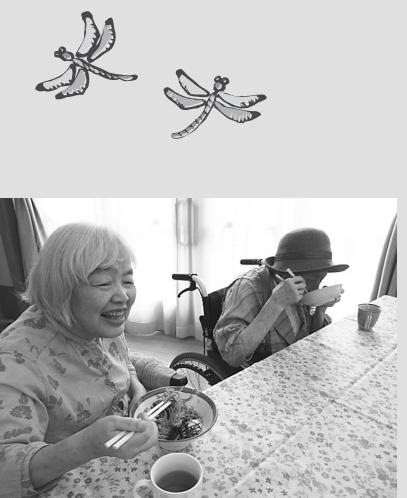


食改善委員会

食改善委員会では、最期まで、口から美味しく、楽しく食事ができることを目標に、取り組みを行っています。そこで今年度の取り組んだ例を紹介します。現在朝食はパンとご飯の選択はできますが、普段ご飯を召し上げておられる方から、「たまにはパンを食べたいな」とのご意見をいただいていました。そこで月に二回、洋食の日を取り入れ、サンドイッチとステーキなどのメニューを試みました。普段、パン食の方からも洋食は珍しく、見た目も良く、美味しいと好評をいただきました。今後も皆様に喜ばれる食事の提供を行っていきたいと思います。何かご要望がありましたら、小さなことでお聞かせください。



胃ろうを作られている方が多いユニットにおいても、食事時は胃ろうの方も経口で過ごすのではなく、体調を観ながらリビングに出ていただき、皆さんと一緒に過ごしていただいています。たてすやうの方に、他の方の食べても一緒にいる様子が見えないように仕切ります。一つの空間を二つに分けて過ごして頂きます。胃ろうの方でも居室ばかりで過ごすのではなく、体調を観ながらリビングに出ていただき、皆さんと一緒に過ごしていただいています。



麺パーティー



七月二日と八月六日の二回に分けて、全休食事会として麺パーティーを開催しました。今回はお祭りの屋台をイメージし、飾り付けも行いました。麺はそうめん、和そば、月見うどん、冷やし中華の四種類からお好きな麺を選んでいただき、トッピングの具材も好きなものを選んで注文しながらその場で盛り付けを行いました。皆さん、「どれにしようかな」と見本を見ながら悩んでおられました。また、出来立ての麺は高評でお替りして、違う種類を楽しめた方もおられました。お手伝いいただき、カトラリー会のボランティアの皆様ありがとうございました。



今日は「食」がテーマと言うことで、敬老園ではどの様な食事が入居者の方に提供されているのかを紹介します。食事は大きく分けて三つの食事形態があります。(1)普通食(2)刻み食(3)ミキサー食となります。普通食といつても、家庭で作るご飯に比べると少し柔らかくしています。刻み食は、その名通り刻んであります。ぱろぱろとなりやすいので、トロミ水をかけて召し上がつていただくこともあります。

ミキサー食は、ミキサーでとろつとさせてあります。ソフト食がメイン料理となり魚の場合、魚が模られていました。食事形態の選択においては、専門の医師と栄養士、OTと担当者で検討し、その方に合った食事を提供しています。