

世田谷介護ネットニュース

第5号

発行日：平成 20 年 3 月 26 日
発行：世田谷区介護サービスネットワーク
事務局：世田谷区社会福祉事業団
世田谷区人材育成・研修センター
連絡先：東京都世田谷区世田谷 1-23-2
電話：(03)5450-8575

第 4 回全体会報告

世田谷区介護サービスネットワーク第 4 回全体会「訪問看護の上手な活用法～連携のため、訪問看護のシステムを知ろう～」が 1 月 24 日に世田谷区民会館集会室で開催されました。

今回は、医療保険と介護保険の両サービスが存在する訪問看護について勉強しました。開催にあたって会員外の訪問看護ステーションの協力を得て、多数の管理者にご参加いただきました。

前半は、世田谷区社会福祉事業団の佐々木課長から標題の講義をいただきました。医療保険での訪問看護実施の条件、その対象者、対象の疾病、訪問看護指示書、加算条件、理学

療法士の訪問など訪問看護の基本を確認しました。

後半は、9 グループに分かれたディスカッションで、講義内容の確認、介護の現場における訪問看護との連携などについて熱の入った討論が行われ、最後にグループ発表を行いました。医師、訪問介護との連携がうまくいった事例や連携に苦労した事例などもたくさん報告されました。

今後は医療との連携が重要になるケースが増えてくることが予測されます。今回は初めての企画ですので今後は同様のテーマを取りあげて議論を深めて行くこととなりました。



明日から役立つヘルパー研修第 3・4 回研修報告

2 月 7 日第 3 回「明日から役立つヘルパー研修」を開催しました。身体に優しい介護技術を学ぶ為、総合福祉センター PT さんの鈴木先生に講師をお願いしました。鈴木先生は小柄な方ですが、ひょいと大きな方を移動させてしまう。先生は、介助者が少しでも身体に負担がかからない技術の習得、そして、介護現場の環境の整備が重要だとお話されました。在宅ではどうしても無理な配置もやむをえない為、ヘルパーさんが抱きかかえる場面もあるというお話でした。



3 月 19 日は第 4 回「明日から役立つヘルパー研修」で「調理実習」でした。調理実習と言っても、炊飯器を使い、ご飯 1.5 合を炊き上げるのと同時に、炊飯器の中に、おかずも一緒に入れてしまおうと言う、画期的な調理法です。参加者の方の目の前で次々と、カレーの材料、肉ジャガの材料、ポテトサラダ、煮魚、みそしるの具がビニール袋に入れられ、真空にして、炊飯器に放り込まれていきます。

30 本足らずで、上記以外にマカロニのきな粉もち、蒸しパン、などなどが炊飯器とポットに入り、調理は終了。思わず拍手が起こりました。

後はご飯が炊けるのを待つだけですが、その間に講師の森井先生から、管理栄養のお話、参加者からの質問に



答えていただいているうちに、ご飯と料理が出来上がりました。試食もあり、アツと驚く調理法に、ビックリでした。

これで、今年度の 2 回のスポット研修と 4 回の明日から役立つヘルパー研修はすべて終了しました。沢山の方にご参加いただきありがとうございました。特に明日から役立つ～は事業所を越えた、ヘルパーさん同志の交流も見られ、今後も色々な企画を立てていく予定です。

予告をさせていただくと、5 月 20 日 18 時半より、世田谷区民会館集会室にて、「マシンを使わない ADL 体操」佐野公美子先生を予定しています。沢山の皆様のご参加お待ちしております。

研修グループ代表 宮川英子

連載

認知症になっても『人として生きる』ために(4) グループホームかたらい副ホーム長 市川裕太

さて、今回は私の事業所の取り組みを少しお話ししたいと思います。

私の法人では、平成19年～20年度の2年間、東京都より「東京都認知症支援拠点モデル事業」の助成を受け、地域で暮らす認知症の人が安心して生活を続けるための拠点作りを行っています。その中の一つに「サロン日ようび」という活動があります。これは、毎週日曜日に地域で生活する認知症の人がいつでも好きな時間に遊びに来たり、家族の都合上どうしてもこの時間だけでも見てもらいたいなどという希望に応じ、1時間単位からデイサービスと同じように利用できるというサービスです。

活動して半年が経過しますが、利用者は毎回2～3名程度、比較的よく利用される方は普段からデイサービス等の介護サービスを利用している中程度の認知症の人で、家族の介護負担が高い方が多いです。その他、散歩中に立ち寄りたりする方や当デイサービスを利用している比較的元気な認知症の人がここではボランティアとしてお手伝いをされている方もいます。



なぜこの取り組みを紹介したかと言いますと、サロンではグループホームのような業務や忙しさがなく、認知症の人とゆっくりと過ごすことができます。認知症の人もスタッフも一緒になって1日座っておしゃべりしたり、散歩したり、お茶を飲んだり……。働いているとつい忘れてしまいそうな何かがあるように感じます。

私たちの目線で物事を考えると、「仕事」の一環として認知症の人と関わっているかもしれません。しかし、認知症の人の目線に立って考えるとはどうでしょう？一緒に話をしたり、お茶を飲むことに「仕事」は関係ありません。普段の仕事や関わりを振り返ってみると、忙しい業務の合間のどこで認知症の人と関わる事ができるか、そんな姿しか目に浮かばなかったり、そうしたことを考える余裕すらない時もあります。

サロンを行っている時の私は「自然体」です。何かに捉われることなく、認知症の人と一緒にいる時間を素直に楽しんでいます。サロンを通じて、そうした自分に気が付いたり、普段の関わりを見直すことにもつながっています。

皆さんも忙しい中で支援を行っていると思いますが、たまには「仕事」から離れて認知症の人と関わってみることもいいのではないのでしょうか？もしよろしければ「サロン日ようび」にもぜひ遊びにいらして下さい。

お問合せ：3308-0155 グループホームかたらい 担当：市川

介護食豆知識(第4回)

和風だしのととり方(調理の基本)

総合福祉ツクイ世田谷 波木直道

1) 昆布とかつお節の一番だし(昆布8×8cm...1枚かつお節...5g) カップ2杯分

昆布は砂やよごれが目につけば、乾いたふきんまたはペーパータオルで表面を軽く拭いて落とす。粉っぽいのはうまみの成分なのでおとさないこと。

布に1～2cm間隔で、長さ5cmくらいの切り込みをいれうまみが出やすいようにすること。鍋に水21/2カップ入れ昆布を浸して充分うまみが出るまで20分ほどつけておく。

鍋を中火にかける。表面に小さなふつふつと立ち煮立つ直前になったら昆布をとりだす。昆布は長く煮るとぬめりが出るので煮すぎない。

削り節を一度に加え、ぐらぐらと煮立てないよう火を弱めて1分ほど煮て火を止め、そのままおいて削り節が沈むのを待つ。長くおくと沈んだ削り節にうまみが吸収されてしまうので沈んだらすぐにこすこと。

万能こし器などに堅く水けをしぼったふきんまたはペーパータオルを敷いておく。静かにこし器にあげ澄んだだし汁を作る。(冷蔵庫にて2日間、製氷皿に凍らせて保存すると1ヶ月はOKです)

2) 2番だし

一番だしを取ったあとの昆布と削り節を鍋に入れ水3カップをそそぎ中火にて昆布のふつふつと煮たってきたら新に2.5gの削り節を加え2～3分煮て万能こし器似てこす。(保存は一番だし

と同じです。)

3) 煮干だしのとり方(煮干...10g) カップ2杯分

煮干は形がしっかりと皮のつやの良いものを選ぶ。頭を腹側の方向に折って取る。

頭を取ったところから、縦に通っている中骨にそって半分に裂き味出しをよくする。腹のところについている黒っぽいはらわたを指でちぎるようにして取る。

気のない季節や長くおいた煮干は鍋に入れ中火よりやや弱火でいりつけかりっとさせる。

鍋に水21/2カップ強と煮干を入れ30分以上おく。朝の味噌汁用は夜休む前にひたしておけばよい。淡く色が付き煮干がふやけてすこし柔らかくなったら強火にかける。

煮立たらていねいにあくをすくいすぐに弱火にして1～2分煮てうま味を出す。

4) 混布だしのとり方(昆布8×8)1枚...2カップ分

昆布は砂やよごれが目につけば乾いたふきんやペーパータオルで表面を軽く拭いておとす。白く粉っぽいものは、うまみの成分なので洗いおとさないこと。1～2cm間隔で長さ5cm位の切り込みをいれ水21/2カップ強に30分ほどつけておき中火にかけ煮立つ直前に昆布を取り出す。

*一番だし、二番だし、煮干だし、昆布だしこの4通りのだしは日本料理の基本です。上手にアレンジして素材のあじを引き出し美味しいお料理に挑戦してください。



世田谷区からのお知らせ

居宅サービスの報酬請求を行うには

・・・居宅サービス計画作成依頼届出が必要です・・・

居宅サービス計画作成依頼（変更）届出は、各月の最終開庁日の前日までに、住所地の保健福祉課まで提出していただいたものが翌月の国保連審査に反映します。

要介護 要支援 要介護のように介護度の変更があり、要支援の際、サービスの利用がない場合でも、新たな要介護認定後の届出は必要です。ご注意ください。

詳しくは、区のホームページ（生活ガイド 福祉・健康 介護保険 各種申請書ダウンロード 居宅サービス計画作成依頼（変更）の届出）をご覧ください。

福祉用具使用に関する安全性の確保等について

平成20年1月7日付で、厚生労働省より、福祉用具貸与、購入の提供にあたり、安全性の確保を図るとともに、利用者の身体状況等に応じた調整、使用方法等の指導等を行う旨の通知が発表されています。世田谷区ホームページ（生活ガイド 福祉・健康 介護保険 事業者の方向け情報 国・都通知一覧）に掲載されています。

また必要性については、6ヶ月に1回は、サービス担当者会議で検討される必要がありますので、ご注意ください。



平成 19 年度の事業者指定・指導担当の事業実績を報告いたします。

実地指導については、（平成 19 年 3 月 19 日時点で）居宅介護支援事業所（11ヶ所）訪問介護事業所（10ヶ所）、介護予防支援事業所（あんすこ）9ヶ所を含め合計 46ヶ所の事業所の実地指導を行いました。

地域密着型サービス事業所の指定につきましては、指定認知症対応型通所介護事業所を2ヶ所指定しております。

実地指導につきましては次年度以降も引き続き行っていきたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

世田谷区 F A X 情報便について

世田谷区 F A X 情報便は、毎月 25 日に配信希望を登録いただいた区内事業所・施設等に区から F A X あるいは電子メールでお送りしているものです。



内容は、1ヶ月の間にあった国や都の動き、区からの事務連絡、研修案内などについて、そのタイトルのみを載せた、目次のようなものです。詳しくは世田谷区のホームページ（生活ガイド 福祉・健康 介護保険 事業者の方向け情報 世田谷区 F A X 情報便）

平成 20 年 3 月 21 日（金）に世田谷区民会館ホールで、区内居宅サービス事業所の集団指導が行われ区内の在宅サービス（福祉系）事業所が多数参加いたしました。

リレー随想

ある休日の一日（終わりよければすべてよし）

のびてしまった髪の毛をカットしてもらおうべくいつもの美容室に出かけたが、なんと担当の美容師は辞めてしまっている。あ～あ、また美容室探しをしなくてはならない。気の合うというか、感性の合うというかそんな美容師さんとめぐりあうことは大変なことである。髪をカットし、最近目立つようになってきた白髪もおしゃれに染めてすっきりとした気分で映画を見ようと思って出かけたが、今日一日の最初の予定から躓いてしまいい気分はブルーなまま世田谷区民会館へ映画を見に出かけた。

「終わりよければすべてよし」のタイトリに惹かれて久しぶりに映画を見た。人生の最終章をどんな物語で終わる事ができるか考えさせられた映画だった。病気になった時どこまで戦うのか？積極的に戦うもよし、どこで折り合いをつけ最終章を綴るか？

もし、自分だったら・・・

不治の病で治療法がもうないとしたら、まだ、体力のあるうちに最終章の物語を考えるだろう。住み慣れた自宅で自分らしく物語を綴り、生を全うしたい。だが、最終章を綴るには自分ひとりでは出来ない。家族介護の手、往診医、訪問看護、様々な制度の利用と、チームで連携して対応していただくことが必要になる。映画で見たようなドクターに出会えることを祈りたい。

さあ、今日一日の締めくくりを「終わりよければすべてよし」にしましょう！新しい美容室を探しすっきりすべく思い切って美容室に行きました。出会えました！イケメンの美容師に！

次回は、健康生活支援研究所の寺田さんです。



松原あんしんすこやかセンター 佐藤裕美子

研修情報・イベント情報

【世田谷区介護サービスネットワークの研修】

- 1 世田谷区介護サービスネットワーク総会
平成 20 年 5 月 26 日（月）
会場：世田谷区民会館集会所
- 2 第 1 回全体会
テーマ未定
平成 20 年 7 月 24 日（木）
会場：世田谷区民会館集会所

【世田谷区福祉人材育成・研修センターの研修】

- 1 階層別研修 新任研修
平成 20 年 4 月 10 日（木） 9:00～17:00
会場：世田谷区福祉人材育成・研修センター
- 2 階層別研修 新任研修
平成 20 年 4 月 24 日（木） 9:00～17:00
会場：世田谷区福祉人材育成・研修センター

- 3 サービス提供責任者研修（初任者編）
平成 20 年 5 月 12 日（木） 9:30～16:30
会場：世田谷区福祉人材育成・研修センター
- 4 ケアマネ新任研修
平成 20 年 5 月 13 日（月） 13:00～17:00
会場：世田谷区福祉人材育成・研修センター

【世田谷区の研修】

- 1 認定調査員研修（新任）
平成 20 年 4 月 8 日（火）
世田谷区民会館ホール
- 2 認定調査員研修（現任）
平成 20 年 6 月 12 日（木）
世田谷区民会館ホール



印の問い合わせ先は
世田谷区福祉人材育成・研修センター
電話：5450-8575

世田谷区介護サービスネットワーク入会のご案内

入会資格：世田谷区民に介護サービスを提供する介護保険事業者（正会員）又は関連サービスを提供する事業者（準会員）

新規ご入会の場合	入会金	5,000 円
（正会員、準会員とも）	年会費	5,000 円
継続の場合	年会費	5,000 円

詳しい問い合わせは、世田谷区社会福祉事業団 世田谷区人材育成・研修センターまで。

電話：03(5450)8575、FAX：03(5450)8237

ホームページ：www.setagayaj.or.jp/sknet.htm

入会のメリット！！！！

- 1) 事業所間の情報交換・共有ができます。
- 2) これからの介護事業所間連携を深める上で必要な「顔の見える関係」をつくることができます。
- 3) 行政からの情報をいち早く入手できます。
- 4) 現場に即した各種研修に職員を安価に派遣できます。などなど。

会員数：264（平成 20 年 1 月 21 日現在）

編集担当から 平成 19 年度最後のネットニュースをお送りします。編集にあたってはネットワークの活動の報告、会員間の情報共有、日ごろの業務に役立つ情報などを提供してまいりました。限

られた紙面で十分な情報を出せないもどかしさを感じながらの 1 年でした。今後もみなさまのご意見を取り入れながらの紙面づくりに努めますので、よろしくお願ひします。

問い合わせ先

世田谷区社会福祉事業団

世田谷区人材育成・研修センター

電話:03(5450)8575、FAX:03(5450)8237