

クリニックより

新社屋の内覧会は新型コロナウイルス感染症拡大前の2月22日、23日に行うことができました。約800名の方々にご参加いただくことができました。またお祝いのお言葉やお祝いの品なども多数の方々にいただき誠にありがとうございました。

新社屋は全国からの在宅医療研修の受け入れや、地域が多職種・患者様・ご家族・ご遺族に癒しや情報を提供することを目的に建設しました。しかし残念ながら現在は新型コロナウイルス感染症により、当院のスタッフ以外に開放することはできておりません。

ただ広いオフィスになったことで、スタッフはお互いの距離をしっかりとれるようになり、院内感染防止には役立っています。また学校休校に伴い、困っているスタッフの子供たちも、新社屋を利用できるようにしています。

一刻も早く感染症が収束し、皆様に新社屋を有意義に利用していただけることを切に願っています。

クリニック新社屋は2020年3月1日より稼動しています



看護師だより

食事を食べることは単に栄養を摂取するだけでなく、「ストレスを解消する」や「社会とのつながりを感じる」、「家族とだんらんの間になる」などいろいろな意味を持ちます。病気や老化によって、飲み込むことが難しくなり、食べる量が少ない状態になったときには食事の形態や栄養を取る方法を再検討しなくてはなりません。今回は今年入職した栄養士・藤田の活動をAさんを通じてご報告させていただこうと思います。

Aさんと病院で初めてお会いした時、第一声は『先生、退院したらお店の天ぷらうどん食べてもいいか?』でした。実はAさんは誤嚥性肺炎で入院経験があり、安全に食事ができる状態ではありませんでした。そこで退院後にふかつ歯科の深津先生に飲み込みの評価を依頼し、現在の状態を把握することにしました。その結果、ペースト食であればなんとか食事が可能とのご判断でした。当院の栄養士はご希望に応じてお伺いします。そこで患者さんが食べたいものを中心に嚥下食(飲み込みの力に応じた形態の食事のことです)の提案をします。

Aさんには1回目はエンシュアプリン、2回目は庄内のもちを利用したぜんざいを食べていただきました。特にぜんざいは指折り数えて待っていたほどで、とても喜ばれました。3回目はついとうどんを食べることになりました。お店にご協力いただき念願の嚥下食ではない天ぷらうどんを召し上がっていただきました。目の前にもっていくと食べてええの?と輝いた顔!!(写真参照)その後ゆっくり食べられAさんから満足だとのお言葉。残りは栄養士が嚥下食に加工し夕食分として置いてきました。このように嚥下食の提案はもちろん、食事を支援するチームの要として栄養士が動いてくれます。治療食の提案、少量でカロリーの高い食事の工夫など、現在の栄養状態や食事に対する不安があれば、栄養士の訪問が可能です。ぜひご相談ください。

最後にAさんの願いをかなえるため日々頑張っておられた娘さん、お孫さん本当にご苦労様でした。



ちくわの天ぷらも食べやすいよう加工します。



嚥下食に加工したうどん



嚥下に適したぜんざい



ケアマネだより

今回はパナソニック エイジフリーケアセンター 四日市芝田・ショートステイをご紹介します。

パナソニック エイジフリーケアセンター四日市芝田・ショートステイでは“また泊まりたい”と感じていただけるひとときとご家庭の事情に合わせ“安心して任せられる”そんな馴染みのサービスを心がけています。安全とプライバシーに配慮した個室をご用意し、日常生活リズムを重視したサービスをご提供します。急なご利用決定時の送迎など、臨機応変な対応を心がけています。

また2019年10月より多機能型カラオケを導入しており、それ以外にも回想法レクやリズム体操などを実施し居室で退屈な時間を過ごされないよう取り組んでおります。

これからも、シリウスの皆様と一緒に地域に貢献できるセンターを目指しスタッフ一同取り組んでまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

三重県四日市市芝田1丁目10番11号 TEL059-359-2520

