

広報

# 鳥海の里

題字

白光支援課 小野麗子さん

第152号 平成28年12月25日

発行 秋田県心身障害者  
コロニー保護者会

保護者会事務局

TEL (0184) 32-1082 FAX (0184) 32-1083

秋田県心身障害者コロニー

秋田県由利本荘市西目町出戸字孫七山3の2

TEL (0184) 33-2255 FAX (0184) 33-2044

ホームページアドレス <http://www.fukinoto.or.jp/colony> E-mail colony@fukinoto.or.jp



## 主な内容

- \*会員親睦交流会・防犯対策の取り組み.....2
- \*平成28年度自己評価.....3
- \*行事スナップギャラリー.....4~5
- \*おいしい食事に向けて 他.....6



6月下旬、由利高原鉄道で運行されているたなばた列車に乗車しました。羽後本荘駅から矢島駅までの約40分の乗車時間でしたが、列車の中から見る景色、七夕の飾り付けがされた列車内、アテンダントによる紙芝居は、とても楽しく思い出深い時間となりました。

# 保護者会ふれあい交流会



「保護者同士が交流できる行事をしてほしい」との声から始まつた親睦交流会。

去る、十月十八日（由利本荘・にかほ地区）二十五日（県南地区）二十八日（県北・中央地区）に開催されました。食事を楽しみながら歓談し、ゲームでは笑いが起つることなど和やかな雰囲気の中で行われました。また、保護者の皆様から事前にいただいていた質問に対し、管理者よりご説明をいただきましたので簡単にご報告致します。

Q、施設に入所している方々の身体的・精神的な健康面のサポートについて。

A、身体的なサポートについて、今年度より、嘱託医として週二回来ていただることとなつた濫谷先生は、ターミナルケアを必要とする利用者さんが多く、ほぼ毎日のように診察をしていただいております。その他に、循環器内科（月一回）歯科（週二回）も行つております。また、夜間の対応として、看護師の夜勤体制と急患が発生した場合の搬送体制を整えております。

Q、来年度から医師の確保はできるのか。

A、法人全体で、医師確保のため県医師会や由利組合総合病院への協力要請を行つております。秋田県内全てにおいて医師不足の状態であり、コロニーについても皆様が満足できるような回答ができるない状況が続いております。

精神的なサポートについては、外出の機会を設けたり、外出が難しい場合は、日課の中でのイベントを行うなど楽しみを増やす工夫をしています。

## 防犯対策の取り組みについて

先般、神奈川県相模原市の障害者支援施設において、外部からの侵入者によって多数の利用者が殺傷されるという大変痛ましい事件がありました。当コロニーでは、利用者の安全対策を図るために危機管理の観点から現状点検を実施したほか、職員の防犯意識を高めるために本荘警察署の協力を得て不審者対応研修を開催しました。研修では不審者の対応と「さすまた」の扱い方や護身術を学び、早速「さすまた」を各支援課に配備して不審者侵入想定の避難訓練を実施いたしました。

また、来訪者の確認、夜間における玄関等の施錠確認と適宜施設内巡回のほか、敷地内防犯カメラによるモニタリング、本荘警察署の定期巡回等により利用者の安全確保に努めています。

今後も様々な対策について検討を重ね、利用者の皆様の安全安心を第一に支援の充実に努めて参りたいと思っております。

しています。また、月一回の「何でも相談日」や定期的な満足度調査を実施し、利用者さんの要望を聞く機会を設けています。その他に、研修会を多く取り入れ、職員の質の向上を図り、利用者さんにに対する目配り、きめ細やかな配慮ができるよう努めています。



# 平成28年度 自己評価の結果を基に

平成28年9月、「福祉サービス第三者評価」の評価基準を基に、自己評価を実施しました。今後もこの結果を踏まえ、サービスの質の向上にむけ、取り組む課題を各支援課が設定し、利用者様へより良いサービスの提供ができるよう取り組んでいきたいと思います。

## ★地域支援課

- ・地域で生活する利用者が安心して暮らしていくことができるよう、職員の資質の向上を図り、今後も各種研修や勉強会を継続的に取り組んでいく。
- ・グループホーム利用者自治会の中で、地域にある社会資源について説明を行っているが、今後は社会福祉協議会との連携を図りながら、地域の方々と交流ができる環境を整えていく。

## ★創生支援課

- ・高齢者介護施設やターミナル病棟への研修に参加し、高齢者介護についての知識や技術の習得に努めている。今後も高齢化が進むことから利用者一人ひとりの体調把握やターミナルケアについての知識の習得、介護技術の向上を目指し、より適切な支援ができるよう取り組んでいく。
- ・定例会議にて「職員の倫理・行動基準」の読み合わせを行ったり、「障害者差別解消法」等についての周知を図っている。今後も利用者の権利や尊厳を重んじた対応を心がける。
- ・毎日の朝の会などで利用者の要望を取り入れた支援を行っているが、課の行事の際、利用者の代表などに計画段階から参加してもらうなど、利用者の主体的な活動を支援していく。

## ★銀杏支援課

- ・けやき・はまなす寮は、診療所に近いという利点もあるため、コロニー医療ケア優先棟として診療所と連携強化を図っている。今後もコロニー内の体制整備と利用者個々の状態に応じた質の高いケアの提供に取り組んでいく。
- ・利用者の個々の状況に応じて、やむを得ず安全確保のための動作制限を行っている。今後もケース検討会議などで動作制限の原因となる状況分析を行い、常に代替案を検討する等の取組みを強化していく。
- ・自分の言葉やサイン等で意思表示できない利用者に対して、職員が日頃から「利用者の心の声」を聴く支援を継続している。今後もより良い支援継続のため、家族等からの意見や要望を積極的に取り入れた支援に取り組んでいく。
- ・認知症状のある利用者が徐々に増えてきており、その都度個別に対応している。今後も職員の資質の向上を図るため、認知症に関する具体的な研修に取り組んでいく。

## ★赤光支援課

- ・課内レクリエーションでは、利用者への楽しみを提供できるよう地域の人材資源や法人職員の協力を得たレクリエーション活動も実施した（書道、化粧、音楽療法、フラダンス鑑賞、職員有志による歌や踊り）。利用者には大変好評であり、今後も継続して取り組んでいく。
- ・認知症と診断された利用者、兆候の見られる利用者が増えてきている。赤光支援課は「重度高齢者棟」と位置づけられているため、認知症への理解を深めることは今後のより良い支援のためにも必要だと思われる。そのため課内研修を実施すると共に「行動・心理症状」がある利用者については、課全体で情報を共有し取り組んでいく。
- ・脱衣室が狭く、混雑した状況となりがちである。そのため、できるだけ混雑することのないように、待機している場面や入浴の時間、順番などを工夫する。

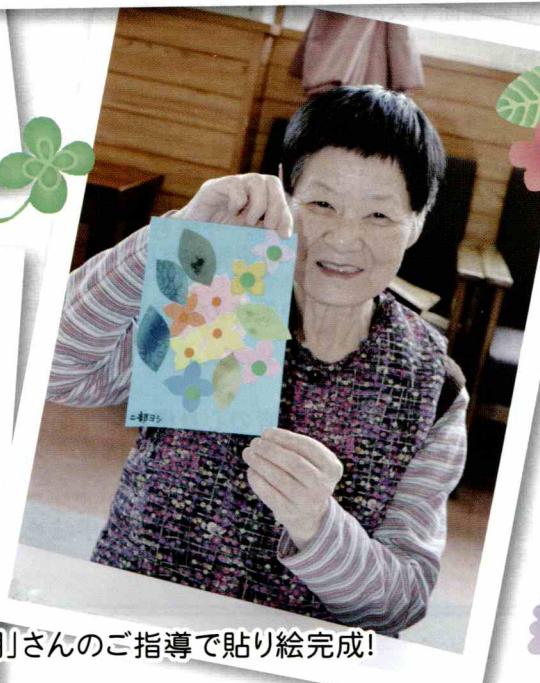
## ★白光支援課

- ・感染症予防対策として診療所での感染症対応研修及び課内研修を実施し、感染症初期対策への理解を深めている。今後も、職員個々のスキルの向上に努めると共に、利用者の行動特性を十分に理解した上で、迅速な初期感染症対応に取り組んでいく。
- ・ヒヤリ・ハット事故報告書については、定例会議にて報告し、対応策や課題等を課全体で情報共有できるよう努めている。今年度からは、防止策後の検証についても「ケース検討記録」の用紙を活用し、職員間での周知徹底に繋げている。今後も利用者個々の行動特性について職員一人ひとりが十分に理解した上で支援を行い、職員間での情報共有の強化に取り組んでいく。
- ・利用者の高齢化に伴い、食事介助に要する時間が多くなってきている。職員が介助に関わる時間を確保するために、配膳についての業務の見直しが必要と思われる。給食委員会等とも連携を図りながら、改善策を検討していく。

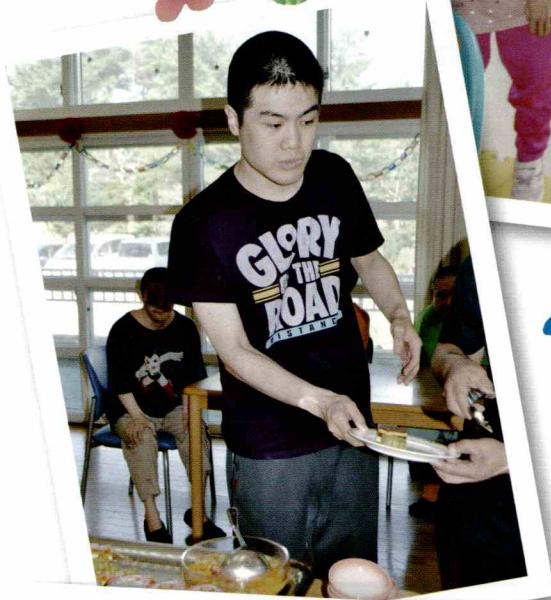
## ★開成支援課

- ・ラジオ体操を取り入れ、利用者の心身機能低下防止への取り組みを行っている。今後も高齢化に伴う疾病や身体機能の低下が進む状況において、医療ケアや機能低下防止にむけた取り組み、身体介護は不可欠であり、これからも利用者の状況に応じた対応を検討し取り組んでいく。
- ・自閉症及び行動障害のある方に対して、専門的なプログラムが十分ではないことから、対象となる利用者の障害特性や環境要因を分析し、構造化の手法を用いて本人のエンパワメントを引き出していけるよう取り組んでいく。

# 思い出いっぱい 行事スナップ



開成支援課 日帰り旅行





# おいしそうな食事にむけて

当施設の食事についてご意見をいただくため、日頃の食事の味付けや温度、量、おいしかった料理などについて、利用者様にご協力いただき今年も9月に嗜好調査を実施しました。

結果としては、各項目とも半数以上が良いとの答えが多く、食事の満足度は、満足47%、やや満足18%、ふつう22%と多くの利用者様に満足していただいていることがわかりました。

おいしかった料理の1位はダントツでカレーライスでした。当施設のカレーは、にんにく、生姜はもちろん、香りの良いローリエ、4種類のカレールー、バターでじっくり炒めた大量の玉ねぎなどたくさんの美味しい食材と、調理員の愛情がたっぷり入っています。2位は刺身、肉料理、うどん、ハンバーグとなっており、今後も献立に組み込んでいく予定です。

この結果をもとに、利用者様にさらに満足していただけるよう給食全体で食材の切り方や煮方などを日々検討し、栄養バランスのとれた、食べやすく、美味しい食事作りに取り組んでいきたいと思います。また、より一層食事を楽しんでいただけるよう、食器選びにも工夫しております。

管理課 栄養士 高橋久美子



# お悔やみ

(五月～十一月)