

さくらだより

第25号

2013年4月15日

社会福祉法人京都老人福祉協会 京都市伏見区深草大龜谷東古御香町59番地・60番地 TEL.075-641-6622 FAX.075-641-6633
<http://kyoro.or.jp/>



特集	ここにちは「健康相談室」です 2
きつちんさいぐら	「ソフト食」 4
パンサークル紹介	5
深草エリア	
深草センターほっこり	
縁の下の力持ち	6
醍醐エリア	
小栗栖の家ほっこり	
折鶴でつなぐ	6
京老	
お楽しみ会	6
伏見エリア	
東高瀬川センター	
デイサービス	
笑顔と元気	6
うづら保育園	
鬼・鬼・鬼!	6
リレーコラム	
子育てマニフェスから思うこと	8
ハートで ぬくもりと安心を お届けします	
京都老人福祉協会	



ハートで
ぬくもりと安心を
お届けします
京都老人福祉協会



CONTENTS

厚生労働省がまとめた平成23年度の労災補償状況（表1）では年々労災請求件数が増加しています。その中で請求件数の多い業種として医療関係に次いで社会福祉、介護事業が2番目に上がっています。

「人を支える」仕事である介護労働は、「人にふれあう喜びを味わう」という、素晴らしい面を持

が労災認定されたのをきっかけに、60年から国のメンタルヘルス対策の施策が始まりました。63年「事業場における労働者の健康保持増進のための指針」が公示されました。その後調査研究を経て、平成11年以降、毎年のように指針が更新されています。

ません。ですが、このような取り組みを通して、職員が心も体も日々健康で過ごせることが、ひいては、良いケアに繋がっていると信じています。

ご利用者の方々に対し、良きサポートが出来るのは職員自身のラジファーケバランスが上手く回っていることが前提です。

予防・支援の重要性



昭和59年2月に初めて過労自殺

予防・支援の重要性



表1 精神障害の労災補償状況

年度		平成 19年度	平成 21年度	平成 23年度
精神 障害	請求件数	952	1136	1272
	決定件数	812	852	1074
	うち支給 決定件数	268	234	325
	(認定率)	33.0%	27.5%	30.3%

イフワーグバランスが上手く回っていることが前提です。

予防・支援の重要性



昭和59年2月に初めて過労自殺が労災認定されたのをきっかけに、60年から国のメンタルヘルス対策の施策が始まりました。63年「事業場における労働者の健康保持増進のための指針」が公示されました。その後調査研究を経て、平成1年以降、毎年のようこ旨計

ちながらも同時に精神的な負担、重圧、ストレスを伴う「感情労働」の特徴を持つていると言われています。しっかりと問題に向き合った仕事を目指せば目指すほどストレスに押しつぶされるリスクは高くなります。質の高いサービス(質の高い労働)のためには、ストレスを逃がす仕組みが組織に組み込まれていることが必要です。

うつ病などの精神障害は、本人の性格、家庭での問題、うつ病以外の病気に起因する問題や職場での問題で罹患すると言われています。あらゆることが影響して発症すると思われますが、組織としてこれを予防し、また起こったときには職員が復帰できるよう支援することは重要だと考えています。

心も体も健康に



ではその産業

の産業医の先生

ではその産業

の産業医の先生

いま、働く人の半数以上が「このころの疲れ」、「からだの疲れ」を感じていると言われています。また、福祉や介護といった対人援助サービスは、特にストレスが大きいとも言われています。

京都老人福祉協会で働く仲間（職員）も、心身の不調により休職や退職を余儀なくされる者もありました。これまで法人の衛生委員会の中でメンタルヘルスの研修を開催するなど、必要性を感じて一定の取り組みを行ってきましたが、実際に心身の不調や悩みを抱えた職員が相談できる窓口もなく、休職している職員が復帰する際の支援体制も確立されていない状況でした。委員会でこのような活動をする中で、職場におけるメンタルヘルス対策の重要性と担当窓口の設置が喫緊の課題となつてきました。そして平成22年9月、働く職員の健康を守り、仕事を通じてより良い生活を送つて頂くことを目的に法人で健康相談室が設

設置はされましたが健康相談室の相談員として誰もが専門的に学んだわけではなく、まず中央労働災害防止協会の「事業場の心の健康づくりアドバイス事業」の支援を受け、半年間にわたって指導を受けました。そして相談員個々のスキルアップのために全員が研修を受けるなど、少しづつ体制確立への取り組みを進めてきました。

健康相談室の設置に関して何より大きなことは、法人トップからメンタルヘルス対策の重要性について理解が得られたこと、メンタルヘルス活動に対しても積極的に推進していくことを表明してもらつたことです。ここから健康相談室の活動が始まりました。

4つの取り組み



3月8日メンタルヘルス活動 ヨガ風景

お配りし、自分のストレス度を知つてもらい、セルフケアに役立ててもらっています。

対象のセルフケアは、ストレスと上手く付き合う方法を学んでもらっています。どちらの研修も、職員が心身ともに健康に働けることを目的としています。

口の設置です。日々変則勤務など多忙に勤務している職員が、「最近疲れてるな」「ちょっと寝付きにくい日が続いてるな」など、何か不安を感じた職員はいつでも専用メールにアクセスが可能です。健康相談室員とのメールでのやり取りで自分のストレスの原因に気づけたり、話せたことで心がすつきりして相談が終わることもあります。また、場合によっては対面してじっくりゆっくり話を傾聴することでその人の不安を少しづつでも一緒に解消していくようにしています。

相談件数が増えることは健康相談室としては喜べることではあります。

ではその産業医の先生方の紹介をしましょう。

森川修一先生



昨年夏より当法人に来られ、す
ぐに産業医の資格を取つてください
ました。気さくで何事にも好奇
心旺盛、勉強熱心な先生です。

職員にとって、また事業所にとっても、働きやすい職場環境を目指し、今できていることを推進し、スタッフもそれぞれの業務を抱えながらではありますが、知識、技能についても研鑽してゆきたいと思っています。

皆様のご支援ご協力をお願い申
上げます。



豆腐と鮭のふわふわ揚げ

日々の献立の中でもソフト食のメニューは登場します。写真のメニューは、『豆腐と鮭のふわふわ揚げ』と『はんぺん入りふわふわお好み焼き』です。『はんぺん入りのふわふわお好み焼き』を提供した時には、普段はミキサー食を食べておられる方も食べて頂く事ができました。

最近では、誕生日会の献立にも「ソフト食を出して欲しい」と介護職員の方から依頼される事が増えてきました。

ソフト食の提供を始めてから食事で一番大切なのはやはり見た目

かにいく食欲がわかないのは?という思いから、刻み食を食べておられる方にもしっかりと形のある料理を食べていただきたいと思いました。

豆と鮭のふわふわ揚げ



はんぺん入りふわふわお好み焼き

の美しさだと改めて実感しました。味付けや香りももちろん大切だと思いますが、献立を見た瞬間に『美味しそう!!』と思っていただけの事が食欲増進に繋がると思います。

また、ソフト食はきざみ食と異なり形があり見た目が良くなるので何の料理かが分かり、介助もしやすくなり、食塊を形成することもないので誤嚥を防止することもできます。

今後もご利用者様に食事が楽しみと思っていただけのような、食事の提供を続けていきたいと思っています。

パンサークル紹介（ポテトサラダパン）

今回紹介させて頂くのは、昨年からきっちんさくらさんと一緒に行っている「パンサークル」についてです。

元々「自分からはあまりお部屋から出でこられない」「行事にも参加されない」という方々に何かきっかけを作り、定期的にお部屋から出で、行事に参加するという事が出来ないだろうか?というのがきっかけでした。その思いから2012年1月からきっちんさくらと話し合いを始め「みんなでパン作りをしよう!」と、このパンサークルがまずは「お試し」として始まりました。

普段あまりお部屋から出られない方、他のサークルやレクリエーションではペースの違いから参加されない方を中心には10名のメンバーで初回を迎えるました。初回は慣れていない事もあり、誘導、パン作り、余った時間の過ごし方等、様々な場面で混乱を来していました。そのため、パンサークルの翌週に反省会と次回に向けた会議をもって実施方法や対応、時間の使い方を話し合いました。以後は二次発酵まで終わった



生地をこねています



ポテトサラダを調理中



ポテトサラダ



はい、出来上がり

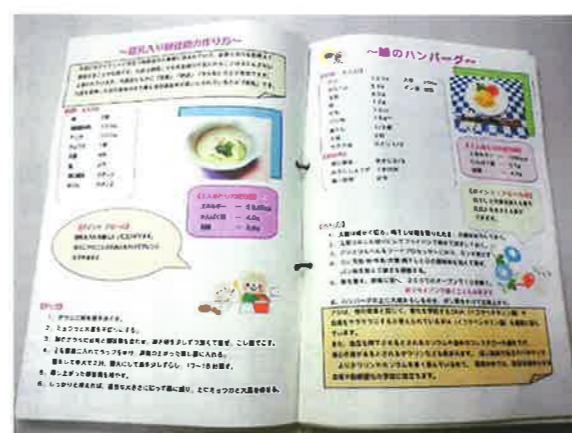
食事は毎日の生活の中での楽しみの一つだと思います。ご利用者様の中には咀嚼・嚥下力がないという理由から、刻み食を食べておられる方にもしっかりと形のある料理を食べていただきたいと思いました。

刻まれた食事は、何の献立か分かりにくく食欲がわかないのは?という思いから、刻み食を食べておられる方にもしっかりと形のある料理を食べていただきたいと思いました。

ソフト食は、施設によって作り方や形状が異なります。一般的に知られているソフト食は、一度出来上がった料理を、ミキサーで滑らかにして、特殊ゲル化剤を使用しても一度固めなれます。また、作る手間の大変さを考え、出来上がっているソフト食が真空パックで冷凍されているものもあります。

ソフト食は、施設によって作り方や形状が異なります。一般的に知られているソフト食は、一度出来上がった料理を、ミキサーで滑らかにして、特殊ゲル化剤を使用しても一度固めなれます。また、作る手間の大変さを考え、出来上がっているソフト食が真空パックで冷凍されているものもあります。

豆と鮭のふわふわ揚げ



そこで、きっちん「さくら」のスタッフでソフト食プロジェクトを行いました。季節にあうメニュー等も考え、全部で60品もの料理が提案されました。

2年目は、特養の行事食の時に提供している刻み食の方のお弁当をソフト食で提供する事になりました。

写真のお弁当は今年のお正月に提供したおせち料理です。その中からいくつか紹介させていただきます。

エビはエビの身と白身魚をフレークでソテーにかけたものを作型し、残しておいたエビの頭としつぽをくつづけて蒸しています。

会議が始まって1年目は、日常の食事に提供できるようなメニューの提案を行い、レシピ集の作成を行いました。季節にあうメニュー等も考え、全部で60品もの料理が提案されました。

2年目は、特養の行事食の時に提供している刻み食の方のお弁当をソフト食で提供する事になりました。

写真のお弁当は今年のお正月に提供したおせち料理です。その中からいくつか紹介させていただきます。

エビはエビの身と白身魚をフレークでソテーにかけたものを作型し、残しておいたエビの頭としつぽをくつづけて蒸しています。

普段の食事は残されてしまう方でも、行事食のお弁当は完食して下さる方が多くいらっしゃいます。ソフト食のお弁当を提供してから、蓋を開けた瞬間「美味しい」と言つて下さる方や、「今日のお食事はいかがですか?」と声をかけさせていただいた時に笑顔で頷いて下さる方が増えました。



おせち料理

普通食

ソフト食



『ソフト食』

数内 知華



立ち上げ、月に1回会議を行いました。その中で、普通食の方から刻み食の方まで同じメニューを食べて頂けるように、やわらかいけれど見えた目が良く、また、特殊ゲル化剤を使用しない献立の提供を中心がけ、普段から使用している食材の切り方や、調理法を工夫して、お年寄りが安心して召し上がっていただける手作りの献立の提案をして、試作を重ねたり、食材を軟らかくする酵素についても研究しました。

鶏肉のロール巻きは食べやすいようにひき肉を使用し、黒豆はムースにし、金柑はゼリーにして丸く型抜きします。

栗きんとんとくわいは、マッシュユしたものを丸めなおし、くわいには芽を付けます。

魚の子はゼリーにして、丸い型で抜く等、普通食のおせち料理ができるだけ見た目が変わらないようになります。

スイーツにひき肉を使用し、黒豆はムースにし、金柑はゼリーにして丸く型抜きします。

鶏肉のロール巻きは食べやすいようにひき肉を使用し、黒豆はムースにし、金柑はゼリーにして丸く型抜きします。

栗きんとんとくわいは、マッシュユしたものを丸めなおし、くわいには芽を付けます。

魚の子はゼリーにして、丸い型で抜く等、普通食のおせち料理ができるだけ見た目が変わらないようになります。

スイーツにひき肉を使用し、黒豆はムースにし、金柑はゼリーにして丸く型抜きします。



うづら保育園では、毎年節分の行事になると、鬼がやつてきてくれます。子どもたちは一週間程前からソワソワしており、「鬼さんいつくんの?」「かっこよくするし僕のところにはこうへんやんな?」と質問攻めの毎日が始まります。

節分行事は、まず、いわしとヒイラギの説明から始まり、各クラス鬼のお面の紹介、職員の劇、園庭での豆まきとなります。職員の劇までは子どもたちは楽しんでいるのですが、いざ豆まきの時間になると自分達で作ったお面を被り、泣きながら豆まきをする子、机の下に隠れる子、トイレに逃げる子など様々です。年に一度この日だけは、日頃、大暴れしている子どもたちも鬼にはかないません。鬼が帰った後、子ども達は全員ホッと胸を撫で下ろす姿が見られます。

おやつにも豆が出ます。「年の数だけ豆を食べると元気モリモリになるんだよ」と言うと、最初は数えながら食べる子ども達ですが、「え? 何個食べたやろ?」と年の数以上食べている子どもたち。夕方には鬼が来たことなんて吹き飛ばすぐらい、元気に走り回る子どもたちに戻っています。

このようにうづら保育園では、節分の行事だけでなく日本の伝統行事を大切にし、これからのお子さん達もまた受け継いでいくと願っています。



鬼・鬼・鬼!

うづら保育園 國友 千愛



**リレー
relay column
コラム**

子育てマニュアルから思うこと

うづら保育園 富田 悟



早いもので保育所の運営に携わることになってもう3年が過ぎようとしています。すべてが初めての経験で、毎日がとても早く終わってしまうように感じられました。

そんな毎日を過ごしているうちに子育てを通していろいろ考えさせられることがありました。

まず子育てについての指南書やマニュアル類の多いことです。健康に関する事から食事、しつけ、公園デビューの仕方からママ友の作り方や幼稚園・保育園ガイドまで、あらゆるジャンルの書籍がずらりと並んでいて、選ぶだけでもそれを選ぶためのマニュアルが必要な感じがするほど多くあって、パパ・ママさん達は、いろいろな意味でご苦労をされているように思います。

気になるのはこれらのマニュアル本に固執するあまり、逆に不安を抱えてしまうのではないかと。つまり、マニュアル通りにしているのに結果が伴わないことで子育てに不安を覚え、それが精神的に負担となって親子とも痛ましい結果となる可能性があるのではないかということです。

これらは昨今の体罰問題も含めて言い方は悪いかもしませんが、ある種の「勝手な思い込み」がそうさ

せているのではないかと最近とくに感じます。

つまり、虐待や体罰、その他の様々な攻撃的な行動の裏には、相手に対する期待が自分の予想に反したとき、「ここはこうあるべき」であるというまさに「勝手な思い込み」が支配し、それが結果として暴力という行動を引き起こしてしまっているのかもしれませんということです。

問題は「ここはこうあるべき」の基となるもので、社会通念上のものや法律もあれば、企業や集団の基準(理念や規則)もあり、もちろんその人(個人)独自のものもあります。

深刻なのは個人の思い込みであり、それを形成するのにマニュアル類が一助を担っている場合が少なからずあるかもしれません。

いずれにせよ相手のことを褒めたり、良い評価をしようとも、叱ったり、評価を下げようとも、いつもその行為には自分の姿が鏡となって映し出されているということを忘れてはならないということです。相手に何を期待しており、決め付けてしまっていたのか。あまりマニュアルなどに振り回されずに冷静にそれを振り返ってみることが、子育てをはじめ、人間関係も良好に保つことになるのではないでしょうか。