

第 48 号

発行元

社会福祉法人 松楓会
特別養護老人ホーム
コスモホーム

〒197-0801

東京都あきる野市菅生

1159 番地

TEL 042-558-7010 (代)

FAX 042-558-5228

<http://www.showhokai.or.jp>

コスモニュース

cosmos news

「施設医療の現状」

愈々関東も梅雨入りしましたが、コスモホームでは紫陽花の花が色鮮やかに咲き誇り、ご利用者様の心を癒してくれております。

さて、近年医療の現場では介護を必要とする高齢の患者様が増加しております。その為、空きベッドがなく入院も思うようになりません。

他方、特別養護老人ホームにおいては逆に、高齢化や重度化に伴い医療的ケアを必要とする入所者が増加しております。

それにも拘らず、全国の特別養護老人ホームは医療提供を主目的とした施設ではない為（生活の場）、看護職員の配置等の医療提供体制が充分ではなく、従って、医療行為である痰の吸引や経管栄養が必要となる要介護者の入所が難しい状態でした。厚生労働省ではこの事を踏まえ、平成二十一年九月から全国各地の特別養護老人ホームでモデル事業として、「医師・看護師・介護職員との連携の下で介護職員が吸引や経管栄養を行うことを試行」し此の程報告書が取り纏められました。

その結果ご承知のように、平成二十二年四月一日付で厚生労働省は、「一定の条件の下での介護職員による吸引、経管栄養の実施を許容すること」に踏み切りました。看護師の確保が難しい現状の中で、今回の決定は、一歩前進したのではないかと感じて

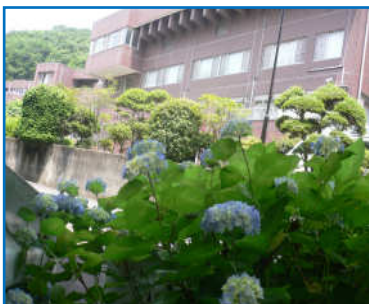
おります。コスモホームに於きましては、既に経管栄養者4名、吸引が随時必要な方がいらつしやいます。今までは、医療職による医療行為であったため受け入れ人数が非常に限られておりましたが、吸引に付いて以前より介護職員に実技指導を行っておりましたので、今後はスムーズに実施できるものと考えております。

次に経管栄養ですが、この点につきましては、すぐに取り入れる事は難しく、現段階では考えておりませんが、近い将来必要となるものと理解しております。厚生労働省が示す一定条件の下に、介護職員への教育研修を計画的に進めて行きたいと考えております。

ご利用者様・ご家族様に安心・安全なサービスを提供できる様、職員一同スキルアップに努めて参ります。今後ともご理解とご協力をお願い致します。

六月吉日 寄稿

サービス課 課長 田中 京子



6月 園庭にて撮影



平成21年度 事業報告

重点目標

「お客様とご家族様との信頼関係の強化」

・ご利用者様の人権を尊重した基本姿勢を堅持し、主体性や自己選択・自己決定が出来る様工夫し、より質の高いサービスを提供できるように努めました。

・ご利用者様のご要望（食べる喜び）を取り入れ昨年度同様に、ソバ打ち実演と試食会（延べ2回121名出席）・出前テー・外食テーの開催を致しました。

・ご家族様との報告・連絡・相談を密に行い、利用者施設長懇談会（6回）、家族懇談会（1回、41家族・70名の参加）を開催。また、新型インフルエンザの流行に伴い9月～12月まで感染の蔓延防止のために、ご家族様の面会自粛をお願いしその間は、居室担当者・相談員により個々の利用者の現状報告を電話・手紙にて実施し不安の除去や信頼関係の強化を図りました。

・苦情解決第三者委員を設置し、苦情処理に社会性や客観性を確保し、21年度は、苦情2件有りましたが、スムーズに解決できました。

入所者平均年齢	男性 女性 全体	81.7歳 86.6歳 85.6歳
年代別内訳数	66歳～ 71～79歳 80～89歳 90～99歳	男性 2名 女性 1名 3名 男性 5名 女性 13名 18名 男性 10名 女性 34名 44名 男性 3名 女性 32名 35名
最高齢者（上位5名）	女性 99歳 3名 男性 96歳 1名	98歳 2名 92歳 2名（男性90歳代3名）
最若年者	男性 66歳 1名	女性 66歳 1名
最長入所利用者	女性：21年2ヶ月（H1.2.1入所） 男性：13年4ヶ月（H8.12.1入所）	
要介護度	男性 20名 (%) 女性 80名 (%)	全体 100名 (%)
1	1 (5)	1 (1) 2 (2)
2	3 (15)	14 (17) 17 (17)
3	5 (25)	28 (35) 33 (33)
4	5 (25)	18 (23) 23 (23)
5	6 (30)	19 (24) 25 (25)
平均要介護度	男性 20名 3.6 女性 80名 3.5	全体 100名 3.5

コスモホームのターミナルケア（看取り介護）

平成21年度もご家族様のご協力のもと、心を込めて14名の利用者様を、お見送りさせていただきました。職員一同 心から、ご冥福をお祈り申し上げます。

平成21年度決算報告書

貸借対照表 (平成22年3月31日現在)

(単位千円)

資産の部		負債の部	
勘定科目	金額	勘定科目	金額
流動資産	340,493	流動負債	43,829
固定資産	391,876	固定負債	12,439
その他の固定資産	77,342		
		負債の部合計	56,268
		純資産の部	
		基本金	164,999
		国庫補助金等特別積立金	253,912
		その他の積立金	10,443
		次期活動収支差額	324,089
		(うち当期活動収支差額)	5,079
		純資産の部合計	753,443
資産の部合計	809,711	負債・純資産合計	809,711

事業活動計算書 (自平成21年4月1日～至平成22年3月31日)

(単位千円)

区 分	収入額	支出額	差引額(A)
事業活動	440,712	437,798	2,914
事業活動外	2,665	0	2,665
特別収支	1,500	2,000	△ 500
合 計	444,877	439,798	5,079

当期繰越活動収支差額	(Aの合計)	5,079
前期繰越活動収支差額	(B)	319,010
その他の積立金取崩額	(C)	0
その他の積立金繰入額	(D)	0
次期繰越活動収支差額	(A+B+C-D)	324,089

資金収支計算書 (自平成21年4月1日～至平成22年3月31日)

(単位千円)

区 分	収入額	支出額	差引額(E)
経常活動	430,805	410,292	20,513
施設整備	1,500	6,788	△ 5,288
財務活動	0	500	△ 500
合 計	432,305	417,580	14,725

当期資金収支差額	(Eの合計)	14,725
前期末支払資金残高	(F)	294,339
当期末支払資金残高	(E+F)	309,064

平成21年度の御寄附・御寄贈につきましては、御家族・御遺族・企業・商店、その他にも多くの皆様より頂戴致しました。

*平成21年度寄附金総額：1,083,581円

誠に有難うございました。心より感謝申し上げます。

祝百歳 田中ヨシ様

コスモホーム利用者の田中ヨシ様が百歳を迎えられました！
 そこで長寿の秘訣を教えてくださいました。
 「何でも好き嫌いなく食べることに。特別な事は何もない。自然が一番！」と笑顔で教えて下さりました。
 「小さい頃は貧しくて、学校から帰ってきたら畑の手伝いをしていた。戦争も経験したし、地震で家がなくなったりと色々な事があったけれど幸せです。」と話されていました。



カラオケ ドライブ



初めてのカラオケボックス♪



出張販売



ホールがお店に早変わり♪

桜の 集い



ご家族と一緒に一年を振り返りました。

そば打ち 見学

大人気！笑顔が味を物語っています



二日目：浅草寺にて



一泊旅行



一日目ディズニーランドにて

夕食はミッキーのディナーショー



夜間呼出訓練

6月1日に非常災害時に備え、職員による夜間呼出訓練を実施致しました。この職員研修は、迅速かつ正確に緊急連絡を取り、その連絡により職員が施設に駆けつけます。特に夜間職員体制が少ない中、非常事態に対応できるように意識向上に向けた訓練です。私達職員は、ご利用者様に、より快適に安全に過ごして頂けるよう日頃から訓練・研修に努めております。



通所介護



コスモホーム利用者の皆様と一緒にチューリップ畑にドライブに出かけました。満開のチューリップが目の中へ飛び込んでくると、「うわあ〜綺麗」と大歓声！どこからか「赤・青・黄色〜♪」と楽しいな歌声も聞こえてきました。「あそこは赤！あつちが黄色！」と、とても賑やかで楽しいチューリップ見学となりました。



コスモ・ゴールデンクラブ

コスモ・ゴールデンクラブを設立し、早くも4年が経過いたしました。

主な活動として、毎週火曜日に行なうクラブ活動（書道・手芸・カラオケ等）、月1回開催の囲碁大会、地域の皆様やご家族の方にもご参加頂いております。バスハイク（6月23日に第20回として美ヶ原と諏訪湖方面）を実施して参りました。

これからもゴールデンクラブの会員や地域の皆様、ご利用者のご家族様との親睦を図ると共に、快適な高齢化社会実現の為に活動を行って参りたいと思います。



4月バスハイク

戦艦三笠と東郷平八郎像前にて

連絡先

コスモ・ゴールデンクラブ事務局
担当 向山・峯尾・下元

旬のお魚



鮎南蛮漬け



○材料(2人分)

- ・鮎 4匹 <A>
- ・小麦粉 適量
- ・ピーマン 1個
- ・赤パプリカ 1個
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・揚げ油 適量
- ・醤油 大さじ2
- ・だし汁 1カップ
- ・砂糖 大さじ2
- ・酢 大さじ2
- ・鷹の爪 1本



○作り方

- ① 鮎を水洗いし、水気をよく切っておく。
小麦粉を両面につけて油で揚げる。
- ② 玉ねぎをスライスして、ピーマン、パプリカを適当な大きさに切り、お湯で茹でる。
たかの爪は輪切りにしておく。
- ③ <A>の材料をボールに入れ、水切りした②と揚げた鮎を漬け込む。
- ④ 1時間ほど漬け込み、味がなじんだら出来上がり。

食欲の落ちる夏、お酢料理は
疲れた胃腸を元気にしてくれ
ます。また食中毒の多い時期
ですが、お酢には防腐、殺菌
効果もあります！



職員紹介

各階サービススタッフ・相談員

係長 関口 康生 主任 本田 直樹

1階

副主任 窪島 邦子
 田中 道雄 松尾 徹
 鳥山明日香 高坂 孝子
 齋木 努 井原 恵子
 主任相談員 松田 久子

2階

副主任 松本 貴裕
 千葉 孝一 長井 澄子
 岡 翔平 船津 妙子
 中村真由美 古谷真由美
 向山 将司 相談員 鈴木 容子

3階

副主任 伊藤 征哉
 大井 悦子 山中 由香
 岡本圭一郎 小峰恵津子
 森田 健一 築地 博子
 藤田 奈帆 相談員 志村 繭美

よろしく お願い致します！

編集後記

昨年は、感染予防対策の為に
一泊旅行を始めとしたレクリエ
ーションを止むことなく中止・規模の
縮小を行いました。今年度は、
デイズニールランドへの旅行実施が
叶い、好スタートを切る事がで
きました。
平成22年度も、世間の動向を
加味しながらも楽しい思い出を
沢山つくって行きたいと思いま
す。

御面会の皆様へ

食中毒が発生しやすい時期となりました。
生ものなど、食品の持ち込みについては
職員へ御相談下さいますようお願い致します。