



3月院内職員研修会『個人情報保護法について』

・発表者：
(株)川原経営総合センター 齋藤氏

・内容：

個人情報の保護に関する法律

「個人情報の保護に関する法律」が平成15年に公布され、翌16年12月には病院・診療所・薬局・介護保険法に規定する居宅サービス事業を行う者等の事業者等が行う個人情報の適切な取り扱いの確保に関する活動を支援するためにガイドラインを作成されました。

個人情報とは？

生存する個人に関する情報であって、特定の個人を識別することができるものです。

例：氏名・生年月日・性別・住所・家族構成等

医療・介護従事者の義務

1. 利用目的の特定等
2. 利用目的の通知等
3. 個人情報の適正な取得、個人データ内容の正確性の確保
4. 安全管理措置、従業者の監督及び委託先の監督
5. 個人データの第三者提供

6. 保有個人データに関する事項の公表等
7. 本人からの求めによる保有個人データの開示
8. 訂正及び利用停止
9. 開示等の求めに応じる手続き及び手数料
10. 理由の説明、苦情対応

まとめ

・感想：

とてもわかりやすい説明でした。医事課・受付という部署で職務に従事している者として対応に迷うこともありますが今回の研修会の「まとめ」にあった『業務を通して院内で得た患者さんについての情報は、絶対に持ち出さない！』を肝に銘じ、判断に迷った時は自己判断せず上司に指示を仰ぐ様に努めたいと思いました。



4月院内職員研修会『ハラスメントについて』

参加人数：町田 109名 千葉 124名

講師：社会保険労務士 内藤剛識氏

感想：町田と千葉で、内藤先生による『ハラスメント』について研修会を開催して頂きました。一般職向けと管理職向けに内容を変え解り易く講義して頂きました。

ハラスメントと言えばセクシャルハラスメントだった時代と違い、上司・部下・同僚からのパワーハラスメントと、昨今は人間関係を構築するのがとても大変な時代になってしまったと

感じます。仕事をしていく上でコミュニケーションは不可欠なもので、今の時代いかに相手を傷つけず、不快にさせず必要なことを伝えるかが重要なスキルになってくるのでしょうか。ゆえに“コミュニケーション能力”と言う言葉がもてはやされるのでしょうか？このようなことに忙殺され肝心の仕事へのエネルギーが無くなってしまいうようでは本末転倒です。普段からコミュニケーションを取り、人間関係を構築しておくことが大切だと感じました。



第24回運営懇談会

4月19日(土)14時から、芙蓉ミオ・ファミリア町田3階食堂兼機能訓練室において、第24回運営懇談会が行われました。

運営懇談会とは、行政の指導では「ご入居者のうちの要介護者等についてはその身元引受人等に対し出席を呼びかけ、ご入居者の状況、サービス提供の状況及び管理費、食費の収支等の内容を定期的に報告し、説明するとともに、ご入居者の要望、意見を運営に反映させるよう努めること」とされており、芙蓉ミオ・ファミリア町田では年3回開催しています。

今回は11名のご家族が出席され、医療法人社団芙蓉会 理事長 四ヶ所の挨拶で始まりました。

その後、施設長より消費税率引き上げに伴う利用料の変更についての説明があり、それからご入居者の概要とお知らせ、運営及び職員の状況の報告がありました。

看護科長、生活相談員、介護主任からもそれぞれの立場からの報告があり、最後にご家族様との懇談で終わりました。



お花見

今年も恒例の恩田川のお花見に行って参りました。今年は、桜があつという間に開花し、その後は晴れたり雨が降ったり、風が強かったり、というお天気で、毎日空を見ながらスケジュールを決め、なんとかご入居者皆様に満開の桜を観ていただくことができました。

また、敷地内の庭もボランティアさんのお蔭で色とりどりのお花が次々と花開いていくので、お天気のいい日には、お散歩にでかけています。



たこ焼き会

5月には久しぶりにたこ焼き会を催しました。

スタッフが焼いたアツアツのたこ焼きを、ご入居者の皆様に笑顔で召し上がっていただき、楽しいおやつ時間になりました。



優良賞受賞！

中庭ボランティア隊の日々の活動、努力により、町田市花壇コンクールにて優良賞をいただきました。只今中庭は牡丹、芍薬、さくら草、パンジー等様々な花が咲いており、ご入居者や職員、近隣住民の方の心を穏やかにしていただいています。保育室のお子さんも中庭で遊ぶ機会も多くなり、ご入居者は一時「おじいちゃん、おばあちゃん」の顔になっていました。



今日のお昼は餃子に決まり！

中庭にはニラ、三つ葉、ネギ、大葉も栽培しています。

ご入居者からは「柔らかくて美味しそうね！」と。このあと、早速収穫した野菜も一緒に餃子に調理して美味しくいただきました。



自転車のメンテナンスはお手の物！

いざ出かけようと思ったらタイヤに空気が入っていない…。



自転車によく乗っていたご入居者に空気を入れていただきました！

ありがとうございました。

その後の一言「メカタが多いんじゃないかな…？」



ホームベーカリーで焼き立てパン！

ふれあいルームでは、ご利用者の皆様に楽しく過ごして頂こうとホームベーカリーを購入しました。今までにメイプル食パンと黒糖食パンを作りました。朝10時にご利用者がホームベ



ーカリーに粉をセットして、4時間弱で美味しいようなパンが焼きあがりました。

完成したパンにナイフ投入！大きな歓声が上がりました。

ご利用者の皆様から「美味しい!!」ととても好評でした。



ふれあいコンサート！

毎月恒例の「ふれあいコンサート」は季節感ある選曲で、フルーツ中心の優しい音色を聴いていただいたり、ご利用者に歌っていただい



おります。

またスタッフによる三味線演奏も行い「花笠音頭」「ソーラン節」等威勢のいい曲も演奏します。ミオ・ファミリアのご入居者も参加され、全員で合唱もしました。



初めてのゴーヤ栽培！

ご利用者からの「部屋の西日が強いのでグリーンカーテンが欲しい」との要望を受け、全員



でゴーヤの苗を植えました。水やりや草むしり等をしながら生育を見守りたいと思います。力強く太陽に向かって伸びる過程を見ながら、収穫時期を楽しみにしています。



お花見

4月上旬、桜の木の下でお花見を行いました。車椅子で数人のグループごとに屋外に出ました。お花見の1週間の期間中は天候に恵ま



れ、さわやかな風もあり、花びらが散る様子を見て日頃見られない笑顔を見せてくださる方、家の近くの桜の木の思い出話をしてくださる方などいらっしゃいました。短時間でしたが職員も患者様と共に楽しいひと時を過ごすことができました。



毎年きゃらの樹では、車を連ねて亀山方面で花見をしておりましたが、芙蓉会にも実は大きな桜の樹がたくさんあり、今年も見ごたえがあ

る花が咲きました。今年は施設の前でじっくりお花見をしました。



菖蒲湯

3階病棟では、2日間にわたり菖蒲湯をおこないました。

菖蒲は「菖蒲」「尚武」に通じることから、江戸時代より男児の出生を祝い端午の節句に菖蒲湯に入ることが習慣となりました。

菖蒲湯は薬湯の一種であり、アザロン、オイゲノールという精油成分が多く含まれ、腰痛、神経痛を和らげる効果があるとのこと。根

の部分には血行促進、保湿効果の薬効があり、効能から見ても高齢の方にぴったりの自然の入浴剤といえそうです。

入浴された患者様も菖蒲を手にとり匂いをかいで「いい匂いだね」と笑顔で話され入浴を楽しんでいらっしゃいました。菖蒲には独特の香りでもアロマセラピー効果があるため、患者様の入浴のときに患者様と共に職員もリラックスできたと思います。季節の変わり目でもあり心身共に癒される入浴はとても良いものだと感じました。



食べやすい食事づくり研究

試作料理名「じゃが芋のマヨネーズ炒め (5人分)」

材料

じゃがいも …… 1.3kg
 豚肉 …… 50g
 マヨネーズ …… 25g
 塩、こしょう、パセリ（乾燥） …… 少々

作り方

- (1) じゃが芋は短冊切りにして少し茹でる。
- (2) フライパンでじゃが芋・豚肉を炒め、マヨネーズ、塩、こしょうで味付けをする。
- (3) 盛り付けたらパセリを散らす。

工夫した点

じゃが芋が旬の時期なので、マヨネーズの炒め物を作ってみました。

感想

じゃが芋とマヨネーズの味付けはとても美味しかった/味良く、喉越しも良かった。

食事サービス部



試作料理名「豆腐の挽肉炒め (5人分)」

材料

豆腐 …… 2丁
 鶏もも挽肉 …… 200g
 おろし生姜、グリーンピース …… 少々
 砂糖 …… 30g
 しょうゆ …… 60cc
 みりん …… 45cc
 水 …… 600cc
 サラダ油、味噌 …… 少々

作り方

- (1) 豆腐は15分～20分程水切りをする。
- (2) 鍋に油少々を入れて熱し、挽肉を入れて炒める。
- (3) 挽肉に火が通ったら水、調味料を加えて中火で3～4分煮る。
- (4) (3)に水切りをした豆腐をさいの目に切って入れ、水溶き片栗粉でとろみを付ける。

- (5) かざりでグリーンピースを散らす。

工夫した点

挽肉の臭みを消す為に生姜を加えました。タレには味噌を少し加え和風にしてみました。

感想

甘みがあり美味しかった/やわらかな味付けで良い/適当なとろみで挽肉と豆腐の割合も良かった/ミキサーになると挽肉が喉につかえやすいので、よくミキサーにかけた方がよい。

千葉芙蓉病院 食事サービス部



たけのこ金平

材料

たけのこ水煮 …… 300g
 醤油 …… 大さじ1
 みりん …… 大さじ1
 砂糖 …… 大さじ1
 ごま油 …… 大さじ2
 白胡麻、好みて七味唐辛子 適量

作り方

- (1) たけのこは千切りにする。
- (2) よく熱したフライパンにごま油をいれ(1)のたけのこを炒める
- (3) 調味料を入れ水分をとばしながら炒める。

- (4) 火から下ろしたら白胡麻を混ぜる。

- (5) 好みて七味唐辛子を入れても美味しい。

評価（抜粋）

素材が生かされている／シャキシャキ感あり
 美味しい／旬が味わえる／香りがよい／春を感じる

きゃらの樹 食事サービス部

