

平成 27 年 3 月 2 日 発行

No.280



発行元：社会福祉法人 拓く

TEL 0942-27-2039

FAX 0942-27-2086

http://h-polepole.com

## 防水修繕工事のお知らせ！

平成 27 年 2 月 28 日～3 月 31 日（予定）の間、出会いの場ポレポレは防水工事を行っています。建物周辺は足場が組まれていますので、来所される場合は、くれぐれもご注意ください。

### 医療的ケア

#### 医療的ケア、喀痰吸引等研修について

平成 24 年 4 月 1 日から社会福祉士及び介護福祉士法の一部改正が施行され、喀痰吸引・経管栄養という医行為の一部を、医療資格をもたなかった介護福祉士等が認定特定行為業務従事者認定証を得て、一定の要件の下にこれを業とする事ができるようになりました。

これによって、老人介護事業所等では、喀痰吸引や経管栄養を生活行為として介護職が行っていた現状が、法的に認められるようになりました。しかしながら、認定を受けるためには、一定の研修が必要であり、事業所登録が必要となります。まだまだ障害分野では、認識が薄く、事業所登録をしている数は多くありません。

そこで、当法人では、医療的ケアが必要な方が地域生活を送るためには、啓発も含め推進していくべきと考え、3 月 14 日・15 日に喀痰吸引等研修（第 3 号）を実施します。

実際には、11 月から医療的ケアの必要な方への支援が始まりましたが、医者との連携や緊急時の連絡体制など整備が必要です。何より、ご本人やご家族との信頼関係を築き、安心して過ごしていただく環境が必要となります。職員のスキルアップが一番の鍵となりますが、吸引器モデルなどで実地訓練を重ね、自己研鑽に取り組んでいきたいと思っております。

（本部長 北岡さとみ）



### スタッフ リレー トーク①

ポレポレで働かせていただき、もうすぐ 1 年が経とうとしています。この 1 年で様々な経験をさせていただきました。初めての仕事、初めての研修、初めてのポレポレ祭り。たくさんの事があり、学ぶ事が多くありました。

活動をしていき、慣れない中で不安を感じる事もありますが、日々過ごしていき、少しずつ純粋に楽しいと思えるようになっていきました。

私自身小さい頃は人見知り激しく、本当に仲の良い友達とだけ話をしていました。卒業式の際、返事をする事すらも泣いてしまうような消極的な性格で、初めてお会いした方と話すなんてとてもじゃありませんでした。しかし、中学の部活動がきっかけで徐々に沢山の方と関わり、話すようになっていきました。少しずつでしたが人と話すこと、関わっていく事って難しい事もあるけれど、こんなにも楽しい事なのだと思えるようになっていきました。

2014 年はポレポレへ来て沢山の方との出会いがありました。その出会いがあるからこそ、日々学ばせていただいているのだと思います。今後も人との繋がりや出会いを大切に精進していきます。そして、利用者の皆さんが心の底から楽しいと思ってもらえるような場所を創っていきたく思います。（ポレポレスタッフ 碓 翔南子）



### 個別面談

2 月中旬より、今年度の個別支援計画のまとめと来年度の個別支援計画の案を元に、ご家族、そしてご本人同席で面談させていただいています。これまでの反省や今後に向けて改善していくために皆さんとお話をする中で、新しい情報も得る事ができ、貴重な時間となっています。ご本人の意向をご家族と共に話し、よりよい活動・暮らしになるよう計画に反映していきたいと思っております。

私は GH のサービス管理責任者として参加していますが、より一層細かい連携が必要だと思っているところです。できることは限られますが、コーディネーター・スタッフ・看護師等が連携して、一人ひとりの暮らしを考えていきたいと思っておりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

（GH サービス管理責任者 野瀬美紀）

### 栄養管理

#### 減塩への取り組み元年

昨年より食事の献立作成を通して栄養管理に携わり 5 ヶ月が経過した今、課題も見えてきました。その中の一つが減塩対策です。厚生労働省は「日本人の食事摂取基準」を策定し、性別や年齢ごとに必要な栄養量を示しています。昨年改定され、塩分摂取は 1 日当たりの推奨値が 7.0g～8.0g 未満になりました。

世界保健機関では 1 日当たり 5g 以下を推奨しており、これは決して少なすぎる量とはいえませんが、現実的にはかなり努力しないと達成できない数値でもあります。現在の当施設での 1 日当たりの摂取量は 9g～11g 程度で国の基準を上回っていますが、それでも「味が薄い」という意見は多く聞かれます。脳卒中や心臓病などの原因となる高血圧対策のためにも減塩は欠かせません。「おいしさ」と「減塩」の両立が今後の課題です。

（管理栄養士 坂井智子）