

《社会福祉法人 仁育会 経営理念》

地域との連帯を深め信頼される社会福祉施設としての確立と、安心と安全を守るゆとりある生活支援を目指します。

《青梅療育院運営方針》

1. 利用者から安心されるサービスの提供
1. 生活の安全を守るサービスの提供
1. 要介護度に応じた適切なサービスの提供

＝ 2月の行事計画＝

- 3日（金）節分豆まき
- 6日（月）誕生会
- 10日（金）選択食
- 17日（金）寿司の日
- 21日（火）2階理美容

- 24日（金）選択食
- 28日（火）3階理美容



＝ 3月の行事計画＝

- 3日（金）ひな祭り
- 6日（月）誕生会
- 10日（金）選択食
- 17日（金）寿司の日
- 21日（火）2階理美容

- 24日（金）選択食
- 28日（火）3階理美容
- 日付未定：焼き芋パーティー



=楽しみある食事の提供と栄養管理について=

青梅療育院では利用者様に楽しみのある食事を提供するために、毎月2回、選択食をご用意しております。選択食では2つの料理からどちらかお好きな方を利用者様ご自身に選んで頂きご提供させていただいております。また、給食懇談会において利用者様からリクエストしていただいた季節ごとの料理などを献立作りに活かし、料理で季節を感じていただけるよう心掛けております。そして次年度からは給食委員会からの提案として、郷土料理の提供も考えており、利用者様により一層、食に対する楽しみを持って頂けたらと考えております。

栄養管理につきましては、利用者様おひとりごとの嗜好に合わせ、例えば「肉の代わりに豆腐や魚」「魚の代わりに肉」「甘い飲料の代わりに野菜ジュース」というように代替食も準備しております。

食事のバランスが良くなるように栄養情報もお伝えしていますが、施設にご入所される前の食生活にも配慮して、その人らしい食事、個性ある食事の提供に努めております。

また、加齢に伴い味覚や嗅覚が低下されることがあります。食欲が出る様に補食が必要なときは、例えば「栄養飲料・栄養ゼリー・バナナ・牛乳・ヨーグルト・プリン・桜でんぶ・パン粥・シロップゼリー」など、嗜好に合わせた食事の提供に努めております。

最近では感染症予防のため外出する機会が減ってしまい、また、クラスターが発生してしまうと施設内療養となり、筋肉量の維持が心配されます。当施設でもクラスター発生時の食事提供として、使い捨て食器への切り替えや、食事量に負担のないよう栄養飲料の提供と、補食には飲み物や果物などをご用意いたしました。特に衛生面や温度管理のため保温コンテナを用意するなど、より良い食事提供の体制づくりに取り組んでおります。

筋肉量低下による状態は、体や心の働きが低下して要介護に近づいた状態を「フレイル」、加齢に伴う骨格筋量と骨格筋力が低下した状態を「サルコペニア」と表現されます。

お元気に自立した生活を楽しく過ごして頂けるよう、筋肉量を維持するために、給食では「肉、魚、卵、牛乳、大豆」など、効率よく筋肉を修復して

くれる「タンパク質」を他の食材とバランスよく提供しております。

骨折予防対策も重要であり、牛乳を取り入れた料理やビタミンDが豊富な干し椎茸なども料理に取り入れています。また、お通じの状況によっては乳酸菌を強化したヨーグルトを提供することもあり、体調よくお過ごし頂けるよう取り組んでおります。

認知症については予防薬が期待される場所ですが、食事においても安心して召し上がって頂けるような支援が必要です。認知症状の中には食器の絵柄が気になることもありますので、絵柄のないシンプルな皿や、手で持ちやすい取っ手付きの皿や、体の傾きによる誤嚥がないような姿勢の保持、香辛料やお酢などはっきりとした味の料理の提供など、やはりそれぞれの疾病状態に合わせた支援に努めております。

栄養課



新年書初め

書道クラブでは、新年の書初め！ 皆さん達筆です！！



初詣・だるま市

今年も施設内に「青梅療育院神社」を造営しました！ 皆さん手を合わせてお祈りし、おみくじで今年の運勢を占い、絵馬に願い事を書きました。

また、今年は大ダルマ市も開催しました。かわいいカラフルなダルマがプレゼントされました(^.^)

