

令和3年度所沢市障害者雇用優良事業所表彰式

社会福祉法人栄光会 特別養護老人ホームロイヤルの園 (埼玉県所沢市) 管理課課長 近藤 英次

昨年のお話で大変恐縮ですが、去る11月8日に所沢市役所にて社会福祉法人栄光会が所沢市障害者雇用優良事業所として表彰されました。障害者の雇用については、障害雇用促進法という障害者の雇用安定を目的とした法律があります。障害雇用促進法では、事業所の常用雇用労働者に対し、雇用率2.3%

の障害者雇用が義務づけられています。社会福祉法人栄光会では、現在11人の障害者を雇用しており、常時雇用労働者に対し2.8%の雇用率となっています。この雇用率は市内でもかなり高い数値となっているようです。

栄光会は社会福祉法人として障害者の雇用を率先して行っており、従業員に障害者を理解していただいた上で、障害者が働きやすい環境を整えてい

ます。障害者の仕事内容は、お茶出しや洗車、掃除やシーツ交換と比較的軽作業となっていますが、仕事は正確で介護職員の負担軽減に繋がります。障害者それぞれの能力を把握し出来る仕事をしてもらうことで、退職することなく長期雇用へと繋がっています。

このように障害雇用率の高さや、取組みが評価され表彰して頂きました。

表彰式には、栄光会から北林理事長が出席し、藤本市長から表彰状を頂戴いたしました。



藤本市長を囲んで記念撮影 (後列中央が北林理事長)



表彰状授与



表彰状

東京2020オリンピックウェイトリフティング競技 帯同報告

医療法人啓仁会 吉祥寺南病院 (東京都武蔵野市) 整形外科部長 齋藤 良彦

この度、東京2020オリンピックにおいてウェイトリフティング競技のアスリートドクターとして帯同して参りましたので報告いたします。

今回のオリンピックは新型コロナウイルスの第5波が差し迫っている中、バブルと呼ばれる激しい感染対策のもと開催されました。

ウェイトリフティングは両手でバーベルを握り、一気に頭上まで持ち上げて立ち上がる「スナッチ」と床からいったん鎖骨の位置までバーベルを持ち上げ、次の動作で頭上に持ち上げる「クリーン&ジャーク」を各3回ずつ行い、それぞれの最高重量の合計を競います。競技自体は単純に見えますが、自分の体重の2倍以上の重量を頭上まで持ち上げる必要があり、肉体的にも精神的にも過酷な競技です。日頃の練習、集中力の鍛錬はもちろんのこと、筋出力の発揮ピークを競技直前まで調整する必要があり、綿密なトレーニング計画が求められます。

今大会で女子59キログラム級の安藤美希

子選手が銅メダルを獲得しましたが、安藤選手は本番3週間前の練習で右膝を負傷し、決して満足のいくパフォーマンスではありませんでした。普段は冷静な安藤選手がとてつもないプレッシャーのかかった中で感情をむき出しにして最後の3回目の「クリーン&ジャーク」で120kgを成功させた時は私も感無量でした。

「どんな困難な状況においても自分が今できることを一生懸命にやる。そうすれば結果はついてくる」という強いメッセージが伝わってきました。今大会では安藤選手のこの銅メダルが日本勢唯一のメダルとなりました。

今回の帯同ではウェイトリフティング特有の外傷や障害、ドーピングやトレーニング知識のアップデートに努め、選手のために少しでも役に立てるように心がけました。

今回の経験を活かして、ますます高度化、多様化する医療ニーズにしっかりと応えていけるよう、これからも様々なことに挑戦しながらスタッフ同力を合わせていきたいと思っております。

最後に、今回の帯同に際し参加を快諾していただいた病院関係者の皆様はこの場をお借りし感謝申し上げます。



銅メダルを獲得した安藤美希選手



練習会場にて (写真中央は73kg級の宮本昌典選手と96kg級の山本俊樹選手)

私たちの仲間について

医療法人啓仁会 介護老人保健施設 いとうの杜（静岡県伊東市）看護主任 松戸 優子

3階看護主任の松戸と申します。いとうの杜開設の翌年から務めさせて頂いています。

今日は、一緒に働いている外国籍の仲間のことをお話したいと思います。いとうの杜には、インドネシアやフィリピン出身の仲間がたくさんいます。

私は、いとうの杜で働くまで外国籍の方と一緒に働いた経験がなかったのですが、この数年で彼らに共通することがあることに気付きました。それは彼らの利用者様に対する優しさ、言葉遣いの丁寧さ、知識や技術習得に対する向上心がとても高いということです。

信仰心も関係すると思うのですが、利用者

様の心のケアも大切にしています。インドネシア国籍のA君は、いつもレディーファーストで女性の利用者様にとっても紳士的です。

私たち日本人の職員は、彼らを見習うことが多いです。ただ、コロナ禍につき、2年以上母国に帰れない職員がほとんどです。家族愛の強い彼らですから、1日も早くコロナが終息して帰省できる日が来ることを願ってやみません。利用者様のご家族様で、彼らと接したことがある方もいらっしゃると思いますが、温かい目で見守っていただければと思います。



ネニ看護師 いつも笑顔で優しく穏やか



クレスナ介護福祉士 とても礼儀正しく、利用様にも人気。



バユ介護職員 今年介護福祉士を受験する期待のホープ。



イスティ介護福祉士 勉強熱心。外国籍職員のリーダー的存在。

ロイヤル・ワム・タウン写真館

vol.40

医療法人啓仁会 法人本部
総務人事部 矢澤 誠



群馬、宝徳寺の「床もみじ」

もう30年近く前からなるでしょうか。「そうだ 京都、行こう」というシリーズのJR東海のCMが大好きで、毎年・毎シーズン楽しみにしていました。その中でも、秋の京都の景色がとても素晴らしく、実際に遊びに行ったこともしばしばでした。新幹線を利用することも多かったのですが、僕はまんまとJR東海の戦略にはまってしまったわけです。そうするうちに、CM撮影地以外にも興味のある場所が増えましたが、

いまだに訪れることができていない場所のひとつに「瑠璃光院」があります。そこは京都の北東、比叡山の麓にある浄土真宗の寺院で、その書院にある黒塗りの机に庭の紅葉が反射して映りこむ様子がとても素晴らしいのです。ただし、ここは春・秋の一時期のみの公開で、なかなか機会が合わず、重ねてこのコロナ禍のためすっかり訪れるタイミングがなくなってしまいました…

ところが、瑠璃光院に匹敵する景色が関東にもあると聞きました。そこは、群馬県桐生市にある「宝徳寺」という寺院で、こちらは床に映りこむ紅葉を観ることができるのだというのです。そこで、コロナ禍もひと段落していた昨年の秋に、カメラを片手に訪れてみました。

目的の宝徳寺は、桐生市街から少し離れた山の中にありました。順路に沿って本堂を訪れると、周囲は畳敷きですがその中央の床はキレイに磨かれた漆塗りの板張りになっており、見事なまでに庭の紅葉が映りこんでいました。幸いにその日は良い天気でしたので、尚更良い風景を観れたのだと思います。眼福です！

お寺の方に話を伺うと、春、新緑の時期に床に映りこむ庭の風景もなかなかの絶景と聞きました。このコロナ禍も落ち着いて気兼ねなく外出、再び訪れることができることを期待したいと思います。

【撮影データ】

カメラ：OLYMPUS E-M5 mark II (OM-D)
レンズ：Panasonic LEICA DG SUMMILUX 15mm/F1.7
露出：f2.5, 1/320sec
ISO：200

老健たんぽぽの厨房業務について

医療法人啓仁会 介護老人保健施設たんぽぽ（愛知県豊川市）事務長 寺田 透

医療法人啓仁会介護老人保健施設たんぽぽがある豊川市は愛知県の南東、三河湾を望む温暖な東三河地区に位置する、自然に恵まれた地方都市です。日本3大稲荷の一つ、豊川稲荷でご存じの方も多いと思います。

たんぽぽは緑の屋根の5階建ての施設で、提供しているサービスは定員93名の入所サービス、定員60名の通所リハビリサービスです。職員数は約100名、医師、介護職員、看護職員、リハビリ職員、送迎運転手、管理栄養士、支援相談員、介護支援専門員、事務職員など多くの職種の人たちが在籍し、日々連携・協力しながら、利用者様の生活や活動を支えています。

施設では職員の皆さんが利用者様のケアに専念できる環境を整備するため、様々な業務を外部の取引先に委託しています。委託業務は、設備保全、清掃、リネン類交換、医療廃棄物処分など、多岐にわたります。

そういう業務の中で、今回ご紹介するのは、施設の食を支えてくれる給食業務です。給食業務は名古屋市に本社を置くメキユー株式会社に委託、同社は東海3県の一般企業や学校・保育所、医療施設や社会福祉施設へ食事のサービスを提供している会社で、老健たんぽぽの医師、管理栄養士の指導のもと、施設のご利用者様、職員向けに食事を提供いただいています。施設1階の厨房で調理される食数は一日最大350食に上り、一年365日、朝、昼、夕欠かすことなく、おいしい食事を提供してもらっています。

厨房で働く皆さんはメキユー株式会社に在籍する常勤、非常勤の社員さん達で、栄養士、調理師、調理員で構成される総勢16名が3交代のシフトで勤務しています。シフトは、早番は朝5時から13時、日勤は8時から14時、遅番は14時から20時の勤務です。シフト制のため、全員一堂に集まる機会は少なく、この写真では早番、日勤の6名の皆さんを紹介します。（写真1）

施設で提供している食事は、利用者様個人の嚥下力（飲み込む力）や体調に合わせたもので、基本となる食事形態は、普通食、きざみ食、みじん食、ミキサー食、ソフト食の5パターンです。



写真1（左から）生田さん、田辺店長、藤井さん、栗原さん、杉浦栄養士、堀内さん

厨房の様子を田辺店長に撮影してもらいましたのでご紹介します。1枚目は昼食の主菜を盛り付けしている様子、2枚目はクリスマスのロールケーキを作っている様子です。（写真2、3）

高齢者施設の給食業務について田辺店長にお話を伺いました。

・厨房の役割とは何でしょうか？

田辺店長「高齢者の皆様に栄養バランスが取れた、安全・安心な食事を提供すること、同時に食事の時間を待ち遠しく思ってもらえるようなおいしい食事を提供することです。」

・日々気を付けていることを教えてください。

田辺店長「第一は衛生対策です。食事を媒介し様々な感染が広まることは絶対にさせないと考え日々調理にあたっています。第二は、非常に基礎的なことですが、食材の固さや大きさです。高齢者の皆さんにとって、嚥下力の低下と切り離せない関係があるのが歯の状態です。食材の固さや大きさが適切だと、その方によっては食事がつらいものになります。また味付けにも工夫しています。出汁やうま味を効かせ、うすあじでも満足してもらえるようにしています。」

食事は利用者様にとって楽しみです。施設では佐々木、鈴木の管理栄養士のコンビが毎月委員会を開催、季節感を感じてもらえるメニューや全国の名物を一週間日替わりで提供するイベント企画などを提案し、それらを厨房の皆さんが形にしてくれています。（写真4）



写真2 昼食主菜の盛り付けの様子



写真3 クリスマスのロールケーキづくり



老健たんぽぽ全景

これまで提供された食事の一部をご紹介します。一つ目は昨年3月3日に提供されたひな祭りのちらし寿司、もう一つは今年の敬老の日に提供された天ぷらと茶碗蒸しです。いずれも利用者様、職員に好評でした。今年2月には握り寿司を提供します。（写真5、6）

コロナ禍は介護施設にも大きな影を落としています。ご家族様と入所者様の面会はパソコンやタブレット越しとなり、気晴らしとなる外出や外泊もままなりません。そういう状況の中で、食事は数少ない楽しみの一つとなっています。様々な制約や条件の下、安全で健康的なおいしい料理を利用者様に提供していくため、これからも厨房の皆さんと協力・連携して行きたいと考えています。



写真4 管理栄養士の佐々木さん、鈴木さん



写真5 3月3日のひな祭りのちらし寿司



写真6 敬老の日の食事

ハイテク機器を用いた意思伝達装置の導入について

医療法人啓仁会 所沢ロイヤル病院（埼玉県所沢市） リハビリテーション科 内 友里奈・笠川 未来羽

多くの方が普段は何気なく行っている【声を出してお話する】、【文字を書いて伝える】というコミュニケーションが、病気の影響によって難しくなる方がいらっしゃいます。しかし、コミュニケーションをサポートすることで、思いを伝えられるようになる方が沢山いらっしゃいます。

コミュニケーションの障害がある方の代替手段として以下の物が挙げられます

「ノンテック」例：身振り手振り、視線といったジェスチャー、まばたき

「ローテック」例：文字盤（指や視線を使い、50音が書かれたものから文字を選択する方法）筆談

「ハイテック」例：パソコンやタブレットを用いた意思伝達装置

当院では昨年、パソコンやタブレットに接続し、使用できるスイッチ機器を導入しました。これらの機器は先に述べた中の「ハイテック」の分類に当たります。ノンテックやローテックでのコミュニケーションは費用も掛からず、身近な方法なため導入しやすいですが、一方で手を自由に動かさないと使えない、読み手の推測が必要等の問題があります。

当院が導入したスイッチは、指先で軽く握る（写真1）、またはタップする（写真2）だけの動作でタブレットやパソコンが操作できるようになるため、ジェスチャーや文字盤で

のコミュニケーションが困難な方にも使用が可能です。また、あらかじめ設定をしておくことで、介助者がいなくても文字入力、メールやインターネットなどが利用できます。

当院の患者さまで、このスイッチ機器をご本人が使用されていたiPadにプラスすることで、新たなコミュニケーション方法にたどり着いた方がいらっしゃいました。この患者さまは声を出すことができず、自身で体を動かすことも難しいため、50音の文字盤などを使って、職員とのやり取りを行っていました。またいつもベッド上でiPadを操作して、ご本人の好きな時間に調べ物をされたり、ご家族とメールのやり取りをされていました。しかし病状進行により徐々に腕が上がりなくなってしまい、文字盤の使用やiPadの操作が難しくなりました。その為、ご家族や私たちがご本人様の意思や思いを汲み取りづらくなってきました。そこで今回ご紹介したスイッチを使用することになりました。

患者さまは動かせる範囲は小さいながらも【握る】ことは出来たので、（写真1）のようなシリコンチューブ型の空気圧のセンサを選択しました。有線・無線のキット（写真3）をiPadと使用したいスイッチに接続することでiPadをスイッチ操作できるようになります。スイッチが接続できたら、シリコンチューブを握ることで、とても小さい動き

でも機械が感知し波形とともに「ピッ」と音が鳴ります。iPadの設定で自動的にカーソルが動き、選択したいアイコンや文字の場所でスイッチを押すと、アイコンを開くことができたり、文字が入力できるようになるという仕組みです。

初めて実際に患者様が操作し、文字が入力されていくのを見たときは「すごい！これで何を伝えたいのかわかる！」とうれしく思いました。練習は必要ですが、使用を重ねる毎に徐々にカーソルのタイミングを掴んでいく様子が見られました。また、【指伝話文字盤】というアプリをご家族の協力のもと導入し、使用することで操作性が向上し、より正確な文章を打ち込むことが可能となりました。ご家族様とのやりとりは伝えたい内容を入力し、職員がメールに添付するなどのサポートで「ご自身の言葉で伝える」ことを再開することが出来ました。

今回のスイッチ機器の導入は、今までならご自身の思いを伝えること、聞き取ることを諦めないといけなかった方々に対して、「伝える」ことの喜びを蘇らせ、その方らしく生きるための大きなサポートになると感じました。こうした機器操作を習得するためには練習が必要であり、操作方法を理解するための認知機能が保たれていること、機器導入に費用が掛かる等、問題も挙げられます。コミュニ

ケーションの代替手段にはどの方法にも利点・欠点がありますが、その方の機能や能力に合わせた方法を選択することで、今まで聞けなかった患者さまや利用者さまの「思い・願い」を聴ける大きな助けになってくれるかもしれません。



写真1 空気圧の変化に反応する圧力センサスイッチ。弱い力にも反応します



写真2 上面を押して操作するスイッチ。

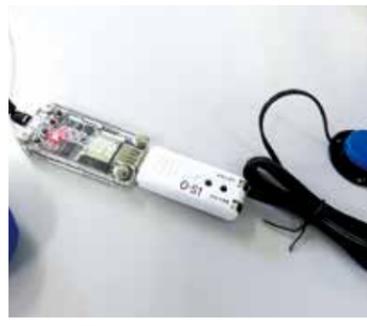


写真3 スイッチ接続キット。これでiPadとスイッチを接続します

食を通じた施設イベント ～with コロナ～

医療法人啓仁会 介護老人保健施設 三鷹ロイヤルの丘（東京都三鷹市） 栄養科主任・管理栄養士 高田 航

私が昨年7月にこちらの施設に着任し、半年が過ぎました。普段はご利用者様の栄養管理をメインにお仕事をさせていただいております。今回、行事食についてご紹介したいと思います。三鷹ロイヤルの丘では、季節を感

じていただけるよう毎月、行事食を提供させていただいております。昨年末にはお寿司を提供させていただきました。本来であれば板前さんを招き、目の前で握っていただく「寿司バイキング」を開催したかったのですが、コロナ禍でそういうわけにもいかず、一人前ずつ提供し、おかわりが欲しい方はスタッフがお配りする形式での提供になりました。それでも外出を制限させている中での開催ということもあり、利用者様からは大変好評で、普段小食な方でもぺろっと完食されていて、とても喜ばしい結果となりました。

今年1月にはおせち料理を提供しました。重箱に詰め、ご飯は軟



お寿司

らかく炊いた赤飯、お吸い物には花麩を浮かべて正月気分を味わって頂きました。

ご利用者にとって施設がその方の第2の家に、私たち職員が家族となれるように、今後も食事を通して利用者様とその家族に笑顔を提供できる施設を目指していきたいと思っております。



おせち料理