

しおかぜだより

2025年 夏
No. 73

こころ、やわらぐ場所がここにあります。



令和7年
福米保育園から
七夕飾りの
プレゼント

Contents

- やわらぎイベント ▶ セタ会 ・ 納涼祭
- レクリエーション ▶ 買い物ツアー ・ 海釣り
- 【やわらぎの羽ばた記】終末期ケア上級専門士

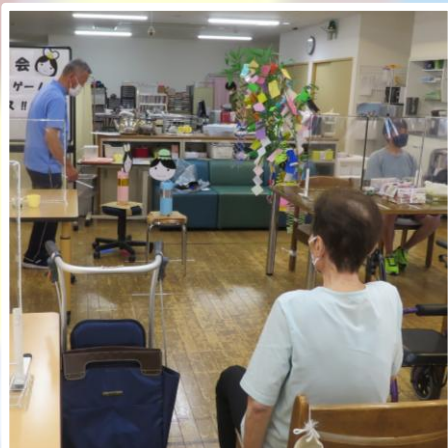
- TOPICS -食中毒-
- お知らせ

七夕会

今年の七夕も各階ごとに七夕会を行いました。

キャスター付きの椅子を足で押し出し、織姫と彦星をどれだけ近づけることができるか？というゲームを行いました。「頑張っ！」という声

援や、拍手で労う様子もあり大変盛り上がりました。参加された利用者様からは「普段しないようなゲームができて楽しかった」と喜んでいただ



くことができました。

ゲームの後は笹に飾り付けを行いました。装飾のバランスを見て、利用者様同士で声を掛け合いながら飾り付けをしてもらいました。「自分達で折った折り紙で装飾されていて、皆さんのお手伝いができてよかった」と笑顔で話してくださいました。皆様の願い事が叶いますように☆



やわらぎ夏イベント

納涼祭

提灯や法被で夏の雰囲気を楽しんでいたしながら、夏恒例の大イベント納涼祭を開催しました！

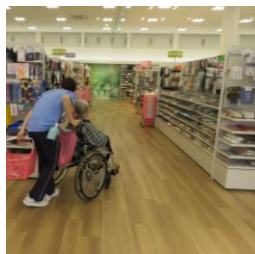
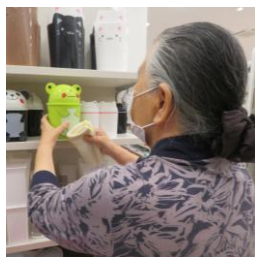
「波乗りサーファーゲーム」と題して、穴を開けたブルーシートを波に見立ててボールを落とす職員手作りのゲームでは、開始前に各チーム一丸となって「エイエイオー」と掛け声をかけたり作戦を練ったりと気合を入れ



ておられ、ゲームに負けると「悔しい！もう1回！」と何度も挑戦されるチームもあり盛り上がりました。大声を出したり笑ったり、涙を流して感動される方もあり楽しい夏の思い出ができました。

ゲームの後は炭坑節の替え歌で「やわらぎ音頭」を盛大に全員で踊って納涼祭の幕を閉じました。





6月11日、入所利用者様3名と近くのセリアへ買い物ツアーに行きました。

参加利用者様同士で「買い物今月ね」「あと数日で行く日ね」と数日前から楽しみにされていました。

初めて百円ショップに来たという方は「全部百円なの？」と驚かれ、季節商品やメモ帳等「ここ（やわらぎ）でも使えそう」と厳選して買い物を楽しんでおられました。

久々の外出に「自分の目で色々選べるのは新鮮だった！」と喜んでいただくことができました。



買い物ツアー

利用者様3名と皆生漁港で魚釣りをしました。

初めはサビキ釣りを行いましたがなかなかヒットせず…。昨年の魚釣りの際に「投げ釣りがしたい！」と利用者様から要望があったため、今年は途中から投げ釣りに変更しました。投げ釣りではキスやコチが釣れ十匹以上釣る事ができました！

参加された利用者様は昔の釣りにまつわる話で盛り上がり「釣れた！」と喜んでおられました。

また、しっかりと針を飲み込んだコチに苦戦していると、近くで釣りを楽しんでおられた方が助けてくださったり、船釣りから戻って来られた方が大漁の立派な鯛を見せてくださったりと地域の方と交流することができました。

「久々に釣りができてよかった！」と利用者様に楽しんでいただき、素敵な思い出になりました。

魚釣り



終末期ケア上級専門士

看護師長

土井 恵子

このたび、私は「終末期ケア上級専門士」の資格を取得しました。この資格は、ご利用者やそのご家族が人生の終末期を安心して迎えられるよう、適切なケアとサポートを提供するための専門知識とスキルを認定するものです。

医療・介護の現場で必要とされる倫理観や多職種連携の知識も学ぶことができ、非常に有意義な学びとなりました。



staff interview

資格取得の動機

この資格を取得したきっかけは、看取り期のご利用者やご家族と向き合う中で「もっと良いケアができるのではないか」と感じ2年前に終末期ケア専門士の資格を取得し、今回さらに、チームマネジメント・教育・組織運営についても学び、管理的、社会的な視点も兼ね備え、より専門的な知識を身につけたと、この終末期ケア上級専門士の資格に挑戦しました。

学びの内容と得られたこと

資格取得の過程では、身体的なケアに加え倫理観を持ってご利用者の意思を尊重するための考え方、多職種との連携の方法、そして

グリーフケア（喪失を抱えた方への支援）について深く学びました。特に印象に残ったのは、その人がその人らしく生きるための「尊厳を守るケア」の大切さです。

また、eラーニングでのケーススタディを通じて、現場での具体的な問題解決方法を考える機会もあり、実務に直結する学びが得られました。

今後取り組みたいこと

今後は、この資格で得た知識を活かし、ご利用者やご家族の心に寄り添ったケアを提供していきたいと考えています。

また、終末期ケアの重要性をより多くの人に知っていただくための活動にも取り組んでいく予定です。具体的には、ケアの現場での質向上を目指し施設の中でも情報共有や勉強会など取り組んでいきたいと思っています。

終末期は人生の最終章ともいえる大切な時期です。その時間を少しでも穏やかに、笑顔の多いものにできるよう、これからも努力を重ねていきます。

食中毒

まず、食中毒とは有害・有毒な微生物や化学物質等の毒素を含む飲食物や水などを人が口から摂取した結果として起こる下痢や嘔吐、発熱などの疾病の総称のことを言います。

発生件数は多くありませんが、食中毒によって死亡に至るケースもあります。昨年度は「イヌサフラン」【左図】をギョウジャニンニクと間違えて食べ、死亡事故が発生した事例がありました。

毒植物の誤食を避けるために、食用であると確実に判断できない植物は、絶対に採らない、食べない、売らない、人にあげない事が大切です。



早春の様子。イヌサフランの芽には、臭いは無し。



芽生えの頃はイヌサフランによく似ているが、葉をもむとニンニクの強い臭いがある。

予防方法

次に、食中毒の予防方法は食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」、原因ウイルスを「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」が基本となります。

目に見えない食中毒菌は、魚や肉、野菜などの素材についていることがあります。この食中毒菌が手や調理器具を介して他の食品を汚染し、食中毒の原因になります。食材に触れる時はまず手を石鹸で十分に洗い、野菜や魚など水で洗える食材も丁寧に洗いましょう。

食中毒菌がついてしまった食品も、食品中で細菌が増えなければ食中毒になりません。細菌を増やさないためには、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べることが大切です。

保存するときは冷蔵庫や冷凍庫を使いましょう。食中毒を起こす細菌はほとんどが熱に弱く、食品についても加熱すれば死んでしまいます。食品を調理するときは

中心部までしっかりと加熱することが重要です。

また、食器や調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

最後に、食中毒予防の三原則「つけない」「増やさない」「やっつける」から成る、家庭で注意すべき6つのポイントを紹介いたします。以下のポイントをきちんと行い家庭から食中毒をなくしましょう！

買い物

消費期限の確認や生鮮食品の扱いに注意

保存

温度管理や食材の分け方に注意
手洗いや食材ごとに調理器具を使い分ける

下準備

手洗いや加熱を徹底する

調理

食器や室温での放置に注意

食事

残食品

清潔な容器への保存、時間の経ち過ぎた食べ物は廃棄



＼ 介護老人保健施設やわらぎ ／

面会 について お知らせ

土日祝も面会可能となりました！

面会時間 14 : 00 ～ 17 : 00

注意事項

- 面会は1度に2名まで、**30分以内**/1回
- 靴のまま施設内にお入りください
- 健康状態申告書の記入・手指消毒・マスクの着用をお願いします
- 施設内での飲食はご遠慮ください
- 中学生以上であれば直接面会が可能です
- 小学生以下の方はオンライン面会での対応となります (予約制)
- 発熱、風邪症状のある方はご遠慮ください

Follow Me !

公式SNS

最新の情報をいち早くお届けします



Instagram



X (Twitter)



Facebook



Blog



社会医療法人同愛会 介護老人保健施設

やわらぎ

〒683-0801 米子市新開4-11-13

TEL (0859)31-1000

FAX (0859)31-1003

Mail yawaragi@doaikai.net

URL <https://yawaragi.doaikai.jp>

介護老人保健施設やわらぎ 検索



ご意見・ご感想等ありましたら
お気軽にお寄せください