

あさがお にゅーす

第 110 号
令和 3 年
5 月発行



～お花見・フラワーアレンジメントを行いました～



～10 周年特集～

皆様のご支援・ご協力もありお蔭様で当施設は今年の 8 月で開設 10 周年になります。

そこで、今月号では施設着工から新設までを振り返ってみたいと思います！

スタート



1ヶ月後



2ヶ月後



2011 年(平成 23 年)8 月 8 日に
カウボーイ月寒店の駐車場跡地に開設しました。
当時は施設の隣にラーメン屋さんの
五丈原さんこそありましたが、
お向かいのサツドラさんや福住の丘さんも
ありませんでした。
本来は同年 8 月 1 日に開所予定でしたが、
震災の影響で
工期が遅れての開所でした。

2ヶ月後



4ヶ月後

完成



※尚、掲載の写真は近隣のマンションの方が撮影して下さいましたものです。

私達では撮影できない貴重な写真を提供して頂きありがとうございます。



特別養護老人ホームにおける看取りケアとは？

Q 皆様、看取りについてどんなイメージを持っていますか？

今回は当施設で行っている看取りケアとはどういう事なのか皆様にお伝えしたいと思います。

まず看取りケアとは、

「人生の最終段階を迎える方

（病気または老衰で近い将来に死を迎えることが避けられないと医師が判断した方）に対して、

それまでの時間を安らかに、

そして可能な限りご本人の意思を尊重し

尊厳を持って過ごせるようにするためのケア」です。



看取りになったからといってケアが大きく変わるわけではなく、

入居者様の体調を観察しながら、ご本人の負担のない範囲で食事の調整等の支援を行っています。

その他、ご本人の嗜好品を可能な限り提供したり、居室にて過ごされる時間が増えても安らげるよう音楽やラジオを流したり、入浴剤を使用し香りを出す等環境を作っています。

また、ご家族と出来るだけ一緒に過ごして頂けるような体制も整えています。

入居者様の最期にはエンジェルケアといって全身綺麗に清拭し、入居者様の思い出の服に着替えをし、メイクや髭剃りなどの整容を行います。



入居者様が**最期の瞬間幸せであった**と思って頂けるような

ケア・環境作りをご本人・ご家族と一緒に行っていきます。

看取りケアについて説明が聞きたい方は当施設までご連絡下さい。

～新人職員紹介～



デイサービスセンター
介護職員 盛 あゆみ



デイサービスセンター
機能訓練指導員 小路 めぐみ



栄養管理課
管理栄養士 山田 真央

～今月のランチ紹介～

富良野オムカレー

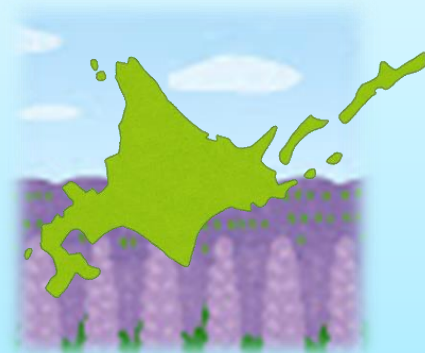
北海道富良野市で町おこしのために開発された「富良野オムカレー」をアレンジして提供しました。

実は、富良野オムカレーには以下の定義やルールがあります。

定義「富良野オムカレーは国民食のカレーとオムライスを組み合わせ、地元の食材と提供スタイルにこだわった新カテゴリーのご当地カレー」

富良野オムカレーのルール

- 1、お米は富良野産を使い、ライスに工夫を凝らす
- 2、卵は原則富良野産を使い、オムカレーの中央に旗を立てる
- 3、富良野産の「チーズ(バター)」もしくは「ワイン」を使用する
- 4、野菜や肉、福紳漬なども富良野産・北海道産にこだわる
- 5、富良野産にこだわった1品と「ふらの牛乳」をつける
- 6、料金は税抜き 1,100 円以内で提供する



富良野オムカレー公式サイトより

施設では安全面等の観点から、
ルール通りの提供は難しいですが、
富良野オムカレーの雰囲気を感じて頂けるように

オムレツの部分は加熱しても半熟感のある
スクランブルエッグを使用したりと
調理・盛り付けを工夫しています。



社会福祉法人 溪仁会
月寒あさがおの郷

〒062-0021 札幌市豊平区月寒西 1 条 11 丁目 2 番 35 号

☎011-858-3333

施設ホームページ URL <https://www.keijinkai.com/asagao/>

