

# 平成27年度 事業報告書

養護老人ホーム 大慈吉祥園

## 1. <平成27年度法人ヴィジョン>

- ①経営の強化
- ②サービスの質の向上
- ③教育システムの充実

## 2. <基本方針>

法人の基本方針である「和顔愛語」「上敬下愛」に基づき、ゲストが施設の中で人間として尊厳を保ち、健やかで快適かつ生きがいのある生活が営めるように努める。措置施設として社会的役割を果たせるように努める。

## 3. <長期目標>

- ①ゲストに安心・安全・清潔・安らぎのある環境を提供する。
- ②職員は法令を順守し、人としての尊厳を守り、敬愛の念をもって行動する。

## 4. <中期目標>

職員が安心して前向きに働くことのできる環境と、一人一人が主体性をもって仕事に取り組める職員集団を目指す。

この一年は基本的なこと、①皆が自分で考え発言できる②意見を出し合い、決定する③マナーの良い職場、この3点を重点に置き取り組んで来た。取り組んだ内容は細かい事の積み重ねであるが、継続して取り組んだことで徐々に主体性のあるチームになってきたと考える。各々が業務や各係担当（グループ）の仕事に対しての意識が高くなり、責任感や自信が付いてきたように感じる。何よりも、新人職員がしっかりと意見が言えるようになってきたこと、職員間でお互いを気遣えるような関係が出来てきたこと、日々仕事の話に集中できる体制が整ってきた事が大きい。

来年度は組織で管理できるレベルにもっていきたい。

## 5. <施設年度目標>

①「改善活動」を推進し、全職員の積極的な気付きを増やす。

A) 「小さな改善」を積み上げる。

※) 現在の人員・設備・体制・予算で出来る範囲の「小さく変える」事に絞る。

ゲストの満足度は損なわず、「簡単、継続しやすい、負担にならない、効果が出やすいものにする。

B) 改善賞ベスト5を選び、改善提案者を表彰する。

C) 改善事例を集め、レジェンドケースに申請する。

改善活動に関しては1年間通して継続できた。改善賞ベスト5は、小さい改善の積み重ねであったため実施していないが、全体を通してサービスの向上に繋がったことで、取り組みをレジェンドケースに提出することができた。ノミネートされなかったが取組としては、満足に近い形と考える。

随時、タイムテーブルの見直し・何事も職員間で話し合い決定、その都度調整を行ってきた。結果、昨年度より職員数が2人少ないにも関わらず、現在の人員・設備・予算の範

圏内でゲストに対して、より良いサービスに繋げることができたと考える。小さな事ではあるが、夜の会議やスナック狸等の残業を無くし、職員の負担軽減を図った。無駄・効率の悪い業務に対して、削減や見直しをすることでスナック狸を日中に行い、無料で食べ物や飲み物を提供した。それにより大勢のゲストが参加され、カラオケ等を楽しめるようになった。人員配置が難しい時期もあったが、業務の効率を図ることで、実施できていなかった介助者の、にこにこツアー（気分転換の散歩・買物・図書館等）を毎週実施できるようになり、ゲストの行動範囲・ゲストの意欲を引き出すことにも繋がった。情報の共有等においても皆で進めたことが、職員間の良いコミュニケーションをも高める結果となっている。次年度も継続して更なるサービスの質の向上、チームの団結力に繋げていきたいと考える。

②人材育成の強化

- A) 「職場のルール」を作成、遵守する。
  - ・職員全員で作成する。
  - ・決めたことを決めた通りに実施する。
- B) 笑顔・挨拶・アイコンタクトを常に意識付ける。
  - ・朝のミーティング時に全員で復唱する。

今年度は異動等に伴う職員数の不足、また、全体的に経験の浅い職員が多いという課題があり、個人的な人材育成よりもチーム全体で学び合うこと、基本的な体制を整えることを重点において進めてきた。皆で考え、話し合い、決定し、全員で守ることを周知徹底させた。また、お互いの気持ちや考えを会議などで発表する機会を毎月もったことで、この一年、職員がお互いを気遣いながらもきちんと意見を言い、仕事の話がしっかりできるようになったことが大きな成果だと考える。付随して2ヶ月に1回、自己・フロアチェックシートを活用し、皆で話し合う機会を設けた。それによりマナーや接遇に関しても徐々に向上が見られるようになった。職員全体がチームの問題としてやっていくことが、マナーの向上、不適切ケアをなくしていくと考える。

また、課題の多いゲストについても、皆で話し合うことで職員個々のストレスが軽減されたと考える。専門的知識や技術面では、各自が研修に行って学んだ事を会議などでミニ研修したり、山田理学療法士（ケアハウス）の研修を定期的実施している。プロの専門職として、まだまだ課題は沢山あるが、次年度は個人・全体の専門性を上げていきたい

★大慈吉祥園利用者数（定員 70 名）（女性 48 名、男性 22 名） H28 年 4 月 1 日現在

年 性	年齢								合計
	65～70	71～75	76～80	81～85	86～90	91～95	96～100	101～105	
女	1	5	5	9	11	12	3	2	48名
男	1	5	3	5	5	2	1	0	22名
合計	2	10	8	14	16	14	4	2	70名
最高年齢 女 101 歳			最少年齢 男 67 歳 女 68 歳				男女平均年齢 84 歳 5 ヶ月		

## ★要介護度状況

H28年4月1日現在

項目	男	女	計
その他（非該当）	4	6	10
要支援1	1	2	3
要支援2	2	4	6
要介護度1	3	19	22
要介護度2	7	12	19
要介護度3	3	3	6
要介護度4	1	2	3
要介護度5	1	0	1
合計	22名	48名	70名

## 6. &lt;&lt;栄養科&gt;&gt;

## &lt;目標&gt;

①食事の面で、ゲストの良い変化・悪い変化を察知する事ができ、食事環境（形態も含む）の変更を素早く行なう事が出来る

A) 食事アセスメントによるカンファレンスの実施

②食生活の質を向上

A) ゲストが目に見えて喜ばれる形を探し出す。

- ・行事の継続
- ・新しい行事の企画
- ・食材の変更

目標については、ほぼ達成できた。今年度の変更点について(①間食のおやつをなくし、水分を選べる形にする②人気があるおやつ、季節のおやつを月3～4回出す。③朝食時の菓子パンを週3回→4回にする④生の野菜を増やす⑤刺身・いい肉の日を年3回入れる)職員からのアンケートの結果、概ね好評であったが、④の生野菜は、変更した事が分からなかったと言う意見が多かった為、来年度、どの様にしていくか検討していきたい。

バイキングについては、コンセプトなく行っていたので、事前にもっと考える形にする事、食事行事については、ゲストと共にスタッフにも事前にお知らせできる様なシステムを検討していきたい。

## &lt;年間行事食&gt;

月	年間行事	内容（主となるメニューを記載）
4月1日	もちつき	ホールで餅つきを実施。餅をつく際に掛け声を合わせ、楽しんでいただいた。紅白餅を作り、おしるこを提供した。
4月2日	花見	松花堂のお花見弁当を提供した。お弁当の中に桜を入れ、花見の雰囲気を作った。ゲストに大変好評であった。
4月16日	ホットケーキ	おやつにホットケーキを提供し、盛り付けをゲストにいただいた。久しぶりのおやつで、喜んでいただけた。見た目もきれいに出来上がり、盛り付けされたゲストも満足気であった。
4月22日	バイキング	揚げ物を取り入れたバイキングを実施した。揚げ物以外にサラダも人気であった。
5月10日	母の日	おやつにあんみつを提供した。久しぶりの間食で喜ばれていた。
5月26日	バイキング	シーフードピラフ、鶏の酢豚風が好評であった。おかわりする人も多く、満足していただけた。

6月14日	吉祥園 父の日	間食として甘酒を提供し、おつまみにコロケ、チキンナゲット、フライドポテト、枝豆を提供した。開始時間の確認不足で提供時間が遅れ、ゲストから不満の声があがった。甘酒やおつまみには満足されていた。事前に時間の確認をしっかりと行ってきたい。
6月21日	父の日	間食に4種類のスナック菓子と枝豆を提供した。一度に多くの種類のお菓子を食べられるということで、満足されている様子であった。
6月24日	カレーバイキング	ビーフとチキンの2種類のカレーを選択できるカレーバイキングを実施した。どちらのカレーにするか楽しそうに選ばれていた。チキンカレーの方が人気であったが、カレーが辛いという声があり、次回よりカレールーの辛さの調節していく。
6月25日	たこ焼き	3Fのベランダで全館分のたこ焼きを焼き、間食に提供した。1人3個だったが、おかわりするゲストもおられた。
7月7日	七夕	昼食に素麺を提供した。間食には天の川をイメージしたゼリーを提供し、メッセージカードを添えた。カードを持って帰るゲストもおられ、大変好評であった。ゼリーは可愛らしく仕上がり、満足していただけた。
7月14日	フルーツポンチ	間食にフルーツポンチを提供した。提供直前に冷やしたサイダーを注いで、シュワシュワとした口当たりを感じてもらえるよう工夫した。フルーツポンチだけでなくソーダまで飲み干されていて、器は空っぽになっていた。ゲストからは「美味しい」という声をいただいた。
7月29日	おでんバイキング	おでんは、夏でも好評であった。大根が人気だったが、用意していた数が足りなくおかわりができなかった。具材の種類が多く、配膳に時間がかかり、ゲストも選ぶのが難しかった様子。次回からは具材の種類を減らす、大根などの人気のある具材を増やすよう改善したい。
8月9日	夏祭り	カレーライス、唐揚げ、アメリカンドック、枝豆、アイスクリームを提供した。カレーライスはご飯の量が少なくおかわりができなかったのので、今回はご飯の量を増やす。唐揚げ、アメリカンドックは好評であった。祭りにらしいメニューで、種類もたくさんあり満足されている様子であった。
8月13日	おいしい肉の日	おいしい肉の日として普段よりいい肉を提供した。ゲストから「いつもよりやわらかくて美味しいよ。ありがとう。」とお言葉をいただき、満足していただいた。「いい肉しか食べない。」とおっしゃるゲストが、おいしい肉と知らずに残してしまったと聞き、食事前の声かけや事前に宣伝すべきだったと反省した。
8月26日	バイキング	豚肉のマッシュルームソース、たらこスパゲティ、目玉焼き、イカリング、おにぎり、コンソメスープ、コーヒーゼリーのバイキングをした。自分で取る事が可能なゲストには、好きな量を盛り付けていただき、できないゲストには聞きながら食べられる量を盛り付けた。豚肉のマッシュルームソースはおかわりするゲストも多かった。豚肉が柔らかく食べやすいと、好評であった。スパゲティが好きなゲストが多く、たらこスパゲティは好評であった。イカリングは時間がたつて硬くなっており、歯のないゲストは食べにくいと残されていた。バイキングのメニューの種類も多く、満足されている様子であった。
9月4日	かき氷	いちご、メロンの2種類のシロップを選択し、あんこ、コンデスミルクを好みにトッピングして頂いた。ヨナナスを用いて、凍らしたバナナ、黄桃缶、パイン、冷凍いちごも添えて提供した。かき氷を食べられないゲストには、バニラアイスを提供した。かき氷を食べる機会が少ないので、喜んでいただいた。カラフルな見た目と、あんこやミルクのかき氷に、「毎日でもしてほしい」との声があがるほど好評であった。

9月17日	敬老の日	間食に紅白まんじゅうを提供した。甘い物が好きなゲストが多く、特にあんこは人気があり、喜ばれていた。紅白の饅頭にすることで、おめでたい雰囲気作りができた。
9月23日	おぼんざいバイキング	おかずが、きんぴらごぼう、さといもとこんにやくごまみそ、鰯の塩焼き、ピーマンとジャコのごま油炒め、厚焼き卵、生野菜サラダのおぼんざいバイキングをした。主食はゆかりごはんのおにぎり、デザートはおしるこを提供した。デザートをおしるこにしたのがいつもと違い良かった。「おかわりがほしい」というゲストもおられ、大好評であった。汁物を付けずデザートをおしるこにしたことで、味噌汁と勘違いし、飲んでしまうゲストもおられ、声掛けが必要であった。おかずの量は、さといもが少なく、きんぴらごぼうが多かったので、分量の調節が次回の課題となった。全体的におかずの種類が多く、たくさん食べることができたバイキングになった。
10月5日	秋の味覚バイキング	梨、柿、ぶどう、キウイ4種のフルーツバイキングを実施した。普段ソフト食以下は柿、梨はコンポート、ぶどうはぶどう缶であるが、秋の味覚バイキングは全員、生のまま提供した。大皿にカットした果物を盛り付けてテーブルを周り、食べられない物を聞き、個人盛りにして提供した。ほとんどのゲストが「全部好き。4つともおせて。」と言われ、全種類食べられていた。柿も熟していてやわらかく、スルー食の方にも食べて頂くことができた。果物を一度に4種類も食べることができ、「贅沢やなあ。」と満足されている様子であった。量もカットしたサイズも丁度良く、配膳もスムーズにできた。4種類でも満足して頂けたが、より多くの種類の果物でバイキングできれば今回以上に喜んでいただけたらと思うので、計画していきたい。
10月28日	パンバイキング	ゲストに人気のロールパンに卵サラダを挟んでロールパンサンドにした。また菓子パン4種類(十勝あんぱん・チョコカスター・明太チーズコッペ・豆乳クリームパン)を1/4カットにした物から2種類選んでいただくパンバイキングを実施した。パンのほかに、ビーフシチュー、ハウレン草とマイタケのソテー、オレンジゼリーを提供した。パン以外は配膳車で上げ、ロールパンサンドと菓子パンは職員が配った。職員も少人数であったが、配膳はスムーズに行えた。ロールパンサンドのボリュームがあり、菓子パンまで食べることができないというゲストがいた。パン好きでパンがたくさん食べられて嬉しいというゲストも多く、パンバイキングは好評であった。飲み物がお茶だったので、お茶よりは紅茶(ストレートティー)の方がよいという意見があった。飲み物を紅茶にし、パンの種類を変えて、またパンバイキングを実施したいと思った。
10月30日	スイートかぼちゃ	ハロウィンらしいおやつとして、手作りのスイートかぼちゃを間食とした。かぼちゃだけではべたついてしまうので、さつま芋を混ぜたスイートパンプキンとした。盛り付けも丸くしてかぼちゃをイメージした。手作りのおやつで、ゲストも満足されていた。
11月2日	焼き芋大会	雨天の為、園内での焼き芋となった。常食・ソフト食の人には焼き芋、スルー食の人はスイートポテトにして提供した。さつま芋自体が甘くてやわらかかったので、とてもおいしかったと好評だった。サイズも間食に丁度良いサイズだったので、量も味も満足して頂けた。
11月23日	土鍋と秋刀魚	土鍋で白飯を炊き、主菜には秋刀魚を提供した。土鍋8台を用意し、一斉に炊き始めた。土鍋を準備しているときから「今日は鍋か？」と興味をもたれ、「お昼は土鍋で炊いたご飯です。」というように皆さん楽し

		みにされていた。ご飯の固さも丁度良く、熱々の土鍋で炊いたご飯に大変喜ばれていた。土鍋で炊いたご飯と秋刀魚、漬物も付いていたので、献立の組み合わせにも満足されている様子であった。今回は白飯だったが、次回は炊き込みご飯などにも挑戦して、いろいろなご飯を楽しんでいただきたと思った。
11月25日	バイキング	おばんざいバイキングを実施した。お重を使ってバイキングをしたので、いつもと違った雰囲気を楽しんでいただけた。鮭ワカメご飯は花型の型押しにして、お重に入れた。全粥がいいという方のために別で全粥を上げ、選んでいただけるようにした。おかずは、豚カツの卵とじ、高野豆腐含め煮、大根サラダ、目玉焼き、いそべ揚げを提供した。いそべ揚げはサイズが大きかったが、ボリュームがあってよかった。食べにくいゲストには切った物を提供した。反省点として、量がちょうどだった為おかわりの分がなかった。
11月30日	おしるこ	おしるこは甘くて温かかったので喜ばれていた。豆腐で作った団子が不評で、白玉が食べたいとの声があった。ソフト食・スルー食は見守りの元、次回おしるこ時には白玉を提供する。
12月9日	刺身	マグロ、サーモン、甘エビの3種の刺身を提供した。スルー食はマグロとサーモンはたたきにして、甘エビは細かく刻んで提供した。マグロが特に肉厚で、種類、ボリューム、見た目も満足されていた。「今日は何かのお祝い?」「こんな贅沢させてもらって嬉しい。」と普段と違う食事に満足されていた。刺身の他に赤だし汁、茶碗蒸しを提供し、刺身にあった献立となっていた。刺身提供の前の日から楽しみにされているゲストも多かった。刺身の器に名前と食事形態を書いた紙を貼っていたので、配膳もスムーズにできた。
12月23日	クリスマス会	ローストチキン、チキンライス、シチュー、サーモンのポテサラ巻き、シーザーサラダを提供した。ローストチキンは焼いたものと煮た物を用意し、ゲストに事前に選んでいただいた。骨付き肉が食べにくい方には職員がキッチンバサミで切り提供することで、おいしく召し上がっていただくことができた。シチューにはかぼちゃとブロッコリーを上へのせ、彩りをよくした。ゲストからは「おかずが多くて満足。」との声をいただき、量も内容も喜ばれていた。ゲストから「とてもおいしい。なかなか食べられないから、特別な食事はおいしいね。」との声をいただいた。
12月30日	おしるこ	白玉入りのおしるこを提供した。前回は豆腐で作った団子だったのでゲストから不満の声が出ていたが、今回は職員見守りの元、白玉を提供した。あつあつのおしるこにゲストも満足していただけた。ソフト食、スルー食の方には白玉を小さく切って提供したので、餅の大好きなゲストからは「餅が食べられて嬉しい。ありがとう。」とのお言葉をいただいた。
1月11日	おしるこ	白玉入りのおしるこを提供した。ソフト食、スルー食のゲストには茹でた白玉を細かく刻んで提供した。温かいままでの提供だったため、温かくておいしいと満足されていた。今年度おしるこは3回目だったため、職員もスムーズに配膳できていた。甘いあんこの好きなゲストが多いため、おしるこは好評だった。職員見守りの元、今後も白玉入りのおしるこを提供したいと思う。
1月20日	新年会	エビフライ、かぼちゃ、玉ねぎ、しいたけ、ウズラの卵、ウインナーの6種の串揚げを実施した。フロアで串揚げをすることで、匂いを楽

		<p>しんでいただき、熱々の串揚げを食べて頂いた。おかわりを用意していたが数が少なかったため、全員におかわりして頂けなかったことが反省点である。食事アンケートでも上位のエビフライは好評であった。串揚げの他にツナとエノキの柚子香りご飯、粕汁(鮭)、大根サラダを提供した。ツナとエノキの柚子香りご飯はいつもと違った炊き込みご飯で、ゲストからも好評であった。おかわりを多めに用意し、串揚げの内容を変えてまた実施したいと思う。</p>
1月27日	おでんバイキング	<p>おでんをメインとしたバイキングを実施した。おでんの具は6種類で、大根は2個付けとした。前回のおでんバイキングで、「じゃがいもではなく大根を2個食べられる方が嬉しい。」との声があり大根を1人2個にしたところ、「ボリュームがあっている。」「大根に味がしみていておいしい。」と大変好評であった。おでんの他に、豆ごはん、もやしと油揚げの炒め物、わかさぎの甘酢漬、杏仁豆腐を提供した。豆ごはんは花型の型押しにし、お重に入れた。見た目も味も大変好評で、ゲストからは「豆ごはんがとてもおいしかった。」と喜んで頂いた。杏仁豆腐を個人盛りにする事で配膳もスムーズに行えた。季節を問わず温かいおでんは人気であるため、今後もバイキングだけでなく定期的に献立にいれていきたい。バイキングとしても、具材を少しずつ変えながら、人気の具材は継続して提供していきたい。</p>
2月3日	節分 巻き寿司	<p>ゲスト自身で巻いていただく手作り巻き寿司を実施した。職員が前で見本を作ってから、ゲストに巻いていただいた。トレーに具材と酢飯をのせて配膳したため、具だけを食べてしまう人がおられた。手作り巻き寿司は、自身でつくったものを食べられるということもあって1本を完食されるゲストが多かった。反省として、自分で巻けないゲストは具材だけ食べてしまったり、待てない方がいた。来年からは事前にアンケートを取り、巻けるゲストのみ自身で巻いてもらい、それ以外のゲストは厨房で巻いたものを提供する。</p>
2月27日	串揚げ	<p>串揚げバイキングの予定だったが中止となり、メニューは変えず串揚げを提供した。5種の串揚げをバイキング皿に盛り付けて、普段のバイキングと変わらないように提供した。提供方法はいつもと同じであったが、豪華なメニューにゲストは喜ばれていた。</p>
3月3日	ちらし寿司祭り	<p>ゲストの前で寿司の具材を混ぜる、ちらし寿祭りを実施した。具材は全て別で用意し、フロアで職員がちらし寿司を混ぜるパフォーマンスをした。具材を入れるごとに具材名を大声で言うと、ゲストから拍手が起り盛り上がっていた。食堂をやっていたというゲストは、「酢飯の酢の加減がちょうどいいわ。最高。」と満足されていた。「いつもよりおいしい。きれいに食べたよ。」と笑顔でおっしゃるゲストもいた。ちらし寿司完成後の盛り付けは職員で手分けして行き、スムーズにできた。ゲストに人気の寿司もイベントとして盛り上げるとより特別感が出て良いと思った。</p>
3月6日	おいしい肉の日	<p>おいしい肉の日として、いい肉をすき焼きにした。お皿に盛り付けるのではなく個人盛りのアルミ鍋を使用し、一人鍋として提供した。実際に火をつけてぐつぐつと煮つめ、熱々のまま食べて頂けるようにした。鍋が危ないゲストは事前にリストアップしてもらい、火からおろして食べて頂いた。準備段階からフロアにいい匂いがいっぱい広がり、ゲストはまだかまだかと楽しみにされていた。普段から温かいままで食べたいという声が多いため、ぐつぐつ煮た熱々の鍋にゲストは</p>

		大満足であった。「月 1 回でいいからやってほしいわ。」「とてもおいしくいただきました。」と喜ばれていた。残食もほとんどなく、ほぼ全員完食されていた。鍋の設置や火を付ける作業などは職員の人数も必要であったが、人員さえ確保できればまた実施したいと思う。今回はすき焼きにしたが、ゲストにアンケートをとり別の鍋ができればいいと思う。
3月23日	バイキング	ケチャップおにぎり、パンプキンスープ、鮭とホウレン草のパイ包み、チーズハンバーグ(添えフライドポテト、グリーンピース)、スパサラダ、チョコケーキを提供した。おにぎりには錦糸卵の細切りをのせ、彩りよく盛り付けたので見た目もきれいで好評であった。鮭とホウレン草のパイ包みは崩れやすく盛り付けが大変だったが、パイは普段の食事では出ないメニューなのでゲストは興味を持ってもらえた。デザートがチョコケーキで豪華だったので、ゲストは満足されていた。食事を終えたゲストからは「おいしかったよ。」「いつもより豪華でおなかいっぱいになったよ。」との声をいただいた。全てのメニューではないが今回はおかわりができ、もう少し食べたいというゲストには満足していただいた。ゲストの好きな献立をバイキングに取り入れて、月に 1 回のバイキングをもっと楽しんでいただけるよう工夫していきたいと思う。

- 7. 《看護部》
  - 8. 《理学療法科》
  - 9. 《委員会活動》
  - 10. 《衛生管理》
  - 11. 《相談苦情の対応》
  - 12. 《事務部》
- } ☆大慈弥勒園と同様

13. 《入浴》

→入浴は仲の良い方々でのグループ分け（1グループ45分間）をしており、浴室内での事故やトラブル等はなく、気の合ったお仲間とくつろいだ雰囲気の中でゆっくり入浴していただいた。お湯に浸かることができないゲストは、デイサービスの個浴や機械浴を利用していたが、ゆっくりお風呂に入れることに喜んでいただいている。

夜間入浴に関して、18:30頃から待っておられるゲストが多く、18:15分からとした。

曜日	昼入浴	夜間入浴
月・火・水・金・土・日	15:30～17:00	19:00～21:00
火・金（男性・女性）	10:00～11:45/13:00～15:00	

★くつろいだ雰囲気の中で楽しく入浴できるような支援を行っていく。

- ・仲の良い方との入浴、BGMを流す、壁画を楽しむ等。

14. 《職員会議等》

→部署会議に関しては、職員会議・処遇会議・各係会議を月1回ずつ実施した。昨年まで職員会議を勤務終了後に行っていたが、職員の負担を軽減させるために業務の見直しを行い、1回は日中に行った。また、職員には事前に話し合う内容を知らせ、それについて各自が考えてくることで時間の短縮、内容の充実、全職員が積極的に意見を出し合うなど、主体性のある会議ができるようになった。情報共有・業務削減係、研修係（人材育成）の2グループを



設けているが、それぞれの取り組み等などを会議にて報告・情報共有させている。事前に考えて来ている、議題に集中することで時間の短縮が図れ、職員による15分～30分のミニ研修ができるようになった。

頻度	会議名		
月1回	正副施設長会議	処遇会議	主任会議
	職員会議	各担当者会議	会計会議
随時	ケアカンファレンス	医務部会	事務部会

#### 15. <<クラブ活動>>

行事名	頻度	人数	講師等	行事名	頻度	人数	講師等
レクリエーション	毎日(グループ毎)	5～10名	職員	テーブルカラオケ	週2回	20名	職員
シルバー体操	月8回(月・水曜日)2部分け	40名	村越先生 浦波先生	体操 嚙下体操	日3回	全ゲスト	職員
華道	月2回(隔週)	10名	段先生	ニコニコツアー	随時	3名	職員
絵手紙	月1回	20名	シルバーカレッジ	学習療法	週3回	7名	職員
ビデオ観賞会	第1・3土曜日	6名	職員	麻雀	不定期	10名	職員
書道	月1回	10名	下村先生	朗読クラブ	月1回	20名	職員
園芸療法	月1回	6名	外部講師				

#### ★ゆとりのある多様な活動

- ・行事、倶楽部活動、レクリエーションを実施し、生活が単調にならないよう刺激と生活の潤いを持って頂く。また、四季を感じながらの生活が実現できるよう心がける。

##### ①行事

- ・花見、ひな祭りや端午の節句、柚子や菖蒲湯、夏祭り、クリスマス等の行事で季節を感じられる行事を提供する。(行事食と職員の出し物をトータルで企画し、一日楽しめる企画を立てる。) また、プチ旅行等の外出の機会を年3回以上設ける。

##### ②クラブ活動

- ・ゲストが主体的に参加し、他ゲストとのふれあいや、生活に張り合いが持てるような活動の場にする。

##### ③レクリエーション

- ・写真展、壁画、昭和史等を見ながらの散歩等の運動量をアップさせる。
  - ・季節毎の大壁画を作成。
  - ・レク係りが中心となって実施。記録と評価を取り、内容を充実させ継続させる。
  - ・認知症の悪化防止、改善・維持のため、園芸・学習療法を積極的に取り入れた援助方法を活用し、効果的な介護予防に努める。
  - ・認知症の支援に当たっては、その症状の背景や思いを知り、寄り添った支援を目指す。
- 行事に関して、予定通り計画・実行することができた。美味しい行事食や職員の出し物は、ゲストにとって楽しみや喜びの一つになっており、責任も大きい「ありがとう」の言葉や笑顔が職員のやりがいに繋がっている。大正琴クラブも復活し、出し物では多くの職員とゲストの演奏ができるようになった。その他のクラブ活動も予定通り実施出来た。レクリエーションに関しては配置人数が難しかったこともあり、壁画の作成などに留まった。業務削減

と職員の採用、体制の強化などまだまだ課題は多いが、少しでもゲストと触れ合う時間、レクリエーション等の取り組みができるよう次年度も職員一丸となって取り組んでいきたい。

## 16. 《年間行事》

月	年間行事名	月	年間行事名
4月	お花見(園内) ボーイスカウト慰問	10月	プチ旅行(美味しいもん食べよう旅行)
5月	母の日お祝い会	11月	にこにこ保育園交流会招待
6月	ろうごの日、外食ツアー(回転寿司)、父の日お祝い会	12月	つぐみ保育園慰問、クリスマス会、イルミネーション巡り
7月	七夕	1月	正月遊び、書初め、初詣(諏訪神社)、新年会、餅つき
8月	神戸花火大会、夏祭り(地藏盆)、夏祭り(吉祥園)	2月	節分、バレンタインデー(おやつ)
9月	大慈園秋祭り、つぐみ保育園慰問、敬老の日お祝い会(喜寿・米寿)、秋の彼岸法要、にこにこ保育園お月見会	3月	雛祭り、ホワイトデー(おやつ)、春の彼岸法要

### <行事まとめ>

→毎月の定例行事もしっかり行えたと思われる。買物ツアー、ニコニコツアー(介助者が参加する)などは変化があった。買物ツアー希望の人数が増え、参加できないゲストも出てきたため、2グループに分け均等に参加できるようにした。業務改善を行ったことで、ニコニコツアーも確実に行えるようになり、外出の機会が少ないゲストの刺激にもなった。誕生者食事会について、今年は園内で実施したが、次年度は外出での食事会にする予定。スナック狸に関しては、従来夜におこなっていたが、参加者が少ないこともあり一回は昼間に実施した。おつまみ・飲み物を無料にし、昼間ということもあって多くのゲストが参加できるようになった。また職員の負担軽減にも繋がった。次年度も細かい業務削減を継続して行い、少しでもゲストに楽しみと刺激を持ってもらえるよう気を配っていきたい。

年間行事	時期	反省等
餅つき大会	4月1日	全フロア、多数のゲスト参加で、盛大に行えた。ゲストにもついていただけた。搗きたてのお餅をおしるこ・ぜんざいにして提供したが、皆さんから「美味しい」との言葉をいただき、沢山の方がおかわりされていた。
花見	4月2日	天気に恵まれ、満開の花見を満喫することができた。午前中は中央公園に花見ツアーに行った、「良い気分転換になった」と感謝の言葉をいただいた。昼食は松花堂弁当、午後からは園庭の花見をしながらゲストにお抹茶を立てて頂き、美味しい3色団子を提供した。
母の日お祝い会	5月10日	職員からのメッセージとカーネーションをプレゼント。スーツ姿の男性職員より森進一の「おふくろさん」を披露し、涙ぐむゲストもおられた。
ろうごの日	6月4日	昼食は「和食のさと」での外食を楽しんでいただいた。ろうごの日ではコンサート鑑賞もでき、「楽しい体験ができた」と喜びの声をいただいた。
父の日お祝い	6月14日	おつまみ・オールフリー・甘酒を提供した。昔懐かしい写真を見

会		ながらカラオケをし、居酒屋風を味わっていただいた。マッサージを予定していたが、時間が少なくできなかった事が残念であった。
七夕	7月7日	「天の川」というテーマで職員が独自で30分ほどの脚本を造り、5名の職員出演という大きな紙芝居を製作した。「この声は誰?」と興味を持って鑑賞され、楽しんでいただけた。
寿司パーティー	7月19日	計画段階の報連相が甘く反省点もあったが、美味しい生の魚を久しぶりに食べることができ、ゲストに喜んでいただけた。
夏祭り	8月9日	混雑防止のためにA棟B棟のエリア分けを行い、事故防止は出来たが盛り上がりにはばらつきがあった。職員によるジェスチャーゲームは大いに盛り上がった。次年度は家族様を招待する予定。
盆供養	8月13日～8月15日	ゲスト10名、2名のご家族様が盆供養に参加された。精霊流しは16日、西神工業団地に行くが、15日で既に終了していた。計画や段取りに不備がないようにしていきたい。
スナック(昼)	8月15日	甘酒とジュース、おつまみを提供する。間食ジュースの時間と重なったこと、カラオケの時間帯が早くなったことで。夜のスナックより盛り上がった。今後、カラオケ対象者のリストや提供するつまみ等の検討が必要。夜のスナックより沢山のゲストが参加できたことが良かった。
花火大会	9月1日	打ち上げと手持ち花火、アイスクリームを提供する。フロアでの見学25名、園庭30名のゲストが楽しまれた。手持ち花火では子供に返ったように目が輝いていた。「綺麗だった」「楽しかった」と沢山の笑顔が見られた
にこにこ保育園お月見会	9月5日	今年入所されたゲストを含め、3名のゲストが参加された。子供達と触れ合い、楽しい時間を過ごして頂いた。涙ぐむゲスト、目が輝いているゲスト、優しい顔で子供たちを眺めておられ、子供達に癒されている様子が伺えた。
敬老お祝い会	9月17日	昼食は外部に発注した海鮮丼、おやつの高級和菓子を提供した。ビンゴゲームの景品の充実、コーラス(10名)の慰問等で楽しい時間を過ごしていただけた。喜寿・米寿のお祝いも重ねて実施した。
秋の彼岸法要	9月21日	20名のゲストが参加される。天気も良く、多くのゲストに参加していただくことができた。
秋祭り	9月27日	いろいろな慰問を楽しんでいただいた。秋祭り後、職員によるエイサーを披露した。職員が一生懸命練習している事を知っておられるゲストも多く、「ありがとう」の言葉を沢山いただいた。
プチ旅行(西神オリエンタルホテル)	10月1日、5日、14日、26日	一番人気となり4日に分けて30名のゲストが参加された。高級な雰囲気と西神を一望できる景色を感じながらの美味しいステーキに大変喜ばれた。お肉も柔らかく皆さんが完食された。「また行きたい」との声が多かった。
プチ旅行 明石魚の棚	10月7日	10名の参加。昼食は菊水本店のお寿司を提供した。商店街での移動に疲れ休憩所で休まれるゲストも多かったため、今後、場所によっては車椅子利用の検討も必要と思われる。
プチ旅行 須磨水族館	10月8日	4名の参加。レストランの予約ができず、急遽、そごうでお弁当を購入して行くことになった。介護度の高い方が多かったが、ピクニック気分を味わい、ゆっくり水族館巡りができた。
プチ旅行	10月30日	2名と小人数であったため、段差や入浴介助などにもしっかりと対

有馬温泉		応できた。食事・入浴などゲストのペースでゆっくりとした時間を過ごせ、大変喜んでいただけた。
プチ旅行 (園内食事会)	11月2日 11月9日	プチ旅行に参加されなかったゲスト(14名)に対して、「しげよし」の仕出し弁当を提供した。お寿司と天ぷらの量も適量であった。談話室で音楽を鑑賞しながら美味しいお茶も提供できた。
プチ旅行 南京町	11月2日 11月9日	中華街をゆっくり散策し、中華料理も味わっていただいた。後半のゲストは噛みきれない料理が出るなど、前もって参加するゲストの配慮が必要であった。「もう少し近い場所が良かった」というゲストもおられた。
ニコニコ保育園 園交流会	12月10日	3名のゲストが参加される。園児の演奏している姿を見て涙ぐまれたり園児が沢山話しかけてくれると、とても嬉しそうな顔が見られた。
つぐみ保育園 慰問	12月16日	園児の人数が少なかったが、肩たたきやプレゼント渡しに際に時間を長く取った。クリスマスツリーのオーナメントは数名のゲストに飾り付けを楽しんでもらえた。園児からの肩たたきが一番嬉しそうな表情であった。
クリスマス会	12月23日	温かい料理を提供でき、昼からは中学生のブラスバンドの慰問に盛り上がった。お茶タイムのケーキは美味しいケーキを厳選し、皆さん完食された。
初詣	1月3日	事前に希望をとり、3便(18名)に分けて初詣に出かけた。一人一人が参拝、1年間の健康を祈願される。おみくじやお守りを購入され満足されていた。通路の段差や狭さ、砂利道などがあり、グループ分けなど慎重にやっていきたい。
新年会	1月20日	(一部) 昼食で串揚げパーティーを実施した。揚げたてはいつも「美味しい」との言葉を沢山いただく。笑顔が見られるのは職員にとっては本当に嬉しいことである。(二部) 職員による大正琴とフルート演奏、ビンゴゲーム、美味しい和菓子などを提供した。歌詞カードを配り一緒に歌った。ビンゴゲームではいつもと違ったカバンや衣類、ハンドクリームなどの景品を喜ばれるゲストが多かった。
節分	2月3日	(一部) ゲームと昼食の恵方巻きを提供した。職員手作りのボーリングゲームを実施。ほぼ全員参加となったが、転倒などのリスクを考え見守りを重視した。恵方巻きは見本を見せ、ご自身で巻いてもらうようにしたが、上手く巻けないゲストが多く、途中でお手伝いに入っているなどバタバタし、待たせる結果になった。(二部) ゲームを実施。手作りの鬼の顔をゴールにした玉入れゲームで大いに盛り上がった。
ひな祭り	3月3日	(一部) 散らし寿司作りをゲストの前で披露した。具を入れる度にゲストから声援と拍手をいただき大いに盛り上がった。(二部) 職員8名による大正琴とピアノの合奏を披露した。アンコールもあり、ゲストと一緒に歌い楽しい時間を過ごせた。
春の彼岸法要	3月21日	ゲスト22名のゲストが参加される。今回は気温が低めであるが、まずまずの天気予想され、テントを設営せずに行った。

毎月の定例行事

誕生者会食(第3木曜日)、お誕生日会(第3月曜日)、スナックたぬき(第1木曜日)、お好み焼(第2・4日曜日)、健康チェック(体重・血圧測定)(中旬)、買物ツアー・にこにこツアー(毎週月曜日)、料理作り・(各1回/月)、バイキング(1回/月)、理髪(第2月曜日)、学習療法(3回/週)、園芸療法(1回/月)

17. 《リスクマネージメント報告》

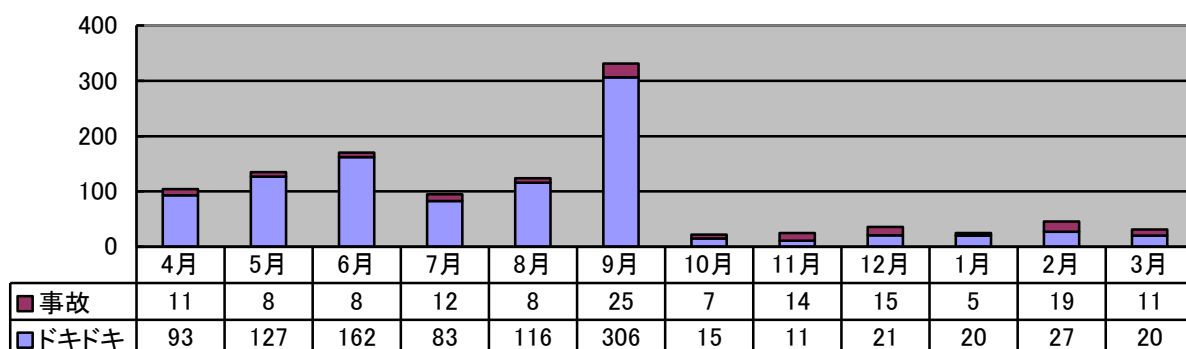
☆事故の定義・・・膝が地面に接地した時点で事故とみなす。

①報告件数

○27年度報告件数

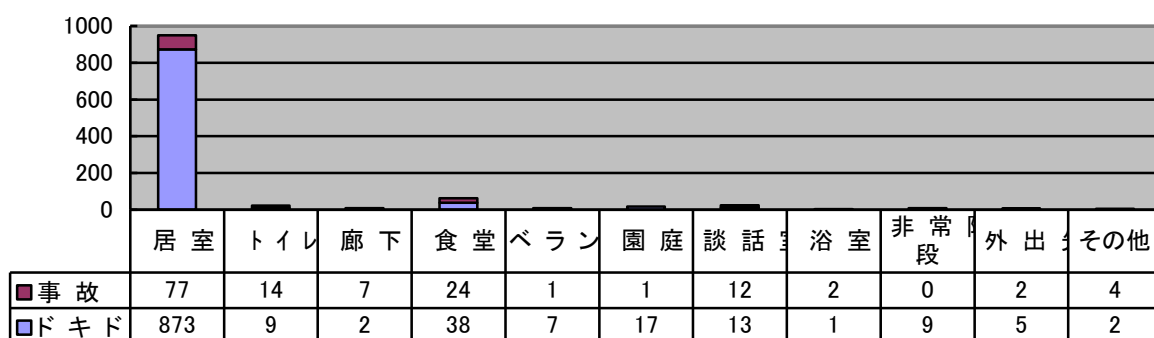
ドキドキは昨年比-505件となっているが、ドキドキ基準の見直しを行い、9月より夜間センサー反応を危険性の高い場合のみ計上するようにしたためであり、事故の危険性が無くなったわけではない。事故は前年比+13件と増えている。職員の異動による入れ替わりが多く、意識、対応の統一が図れていなかったことや自立されていたゲストのADLの低下などが理由として考えられる。

27年度				26年度			
報告件数	合計件数	事故	ドキドキ	報告件数	合計件数	事故	ドキドキ
	1,120件	144件	976件		報告件数	1,612件	131件



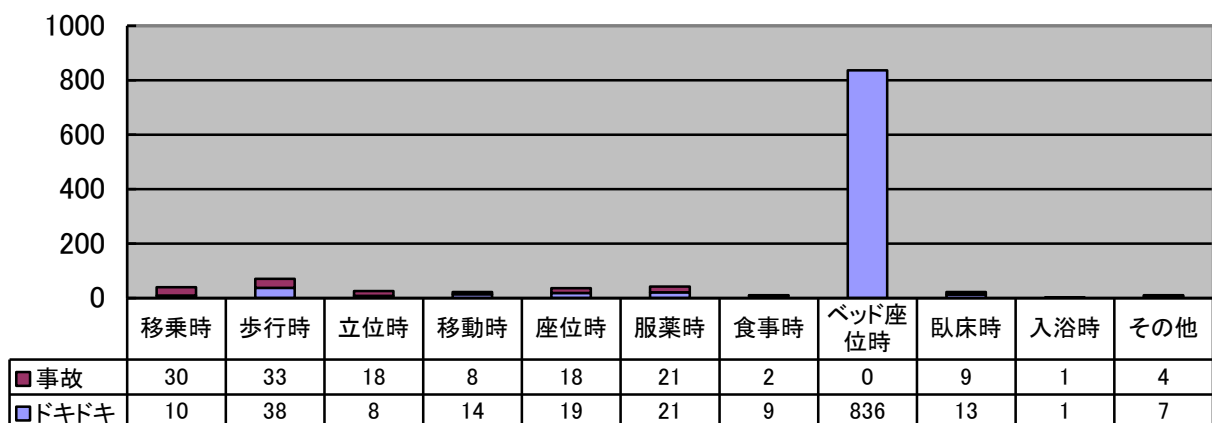
②発生場所別件数

居室、次いで食堂でのドキドキ・事故が多くなっている。居室では整理整頓ができていない事があげられる。手摺等備品の劣化などの環境面や食堂では加湿器等の備品のコードに躓いたり、行事や食事席変更に伴う机・椅子等の配置変更、職員の見守り不足が原因となりドキドキ・事故に至ることがあった。高齢者の生活の中で特に変化のある場合などは見守りなどを強化していきたい。



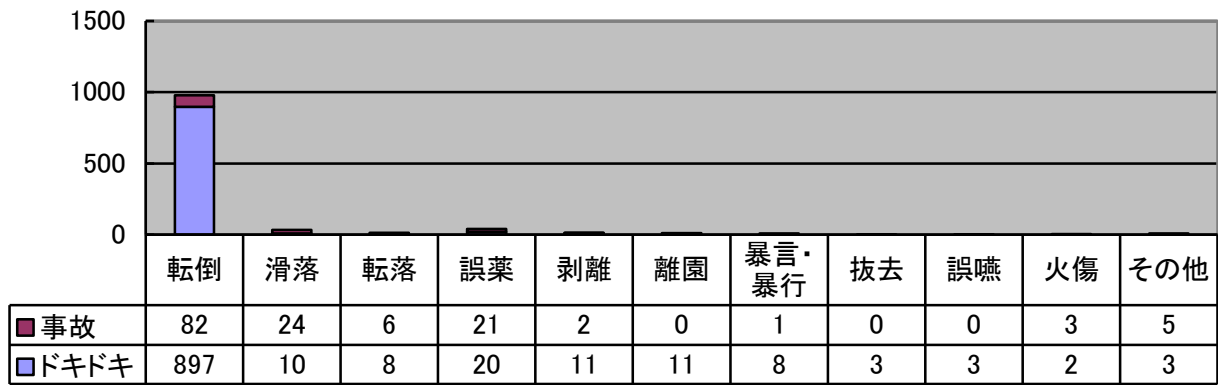
### ③発生状況別件数

歩行時の危険が最も多くなっており、これまで自立されていたゲストのふらつきなど、ADLの低下によるものが多い。今後ゲストの状態を日頃から観察し、ゲスト毎に適した補助用品を提案、提供することで歩行時の危険を減らしていきたい。服薬についてはドキドキ、事故共に10件ほど増加している。異なった薬を誤薬させることはなかったが、見守り不足による飲みこぼし（手から落ちる、口から落ちる）やゲストが外出される際に薬を渡し忘れることが大半であり、見守り体制、チェック体制の改善が求められる。



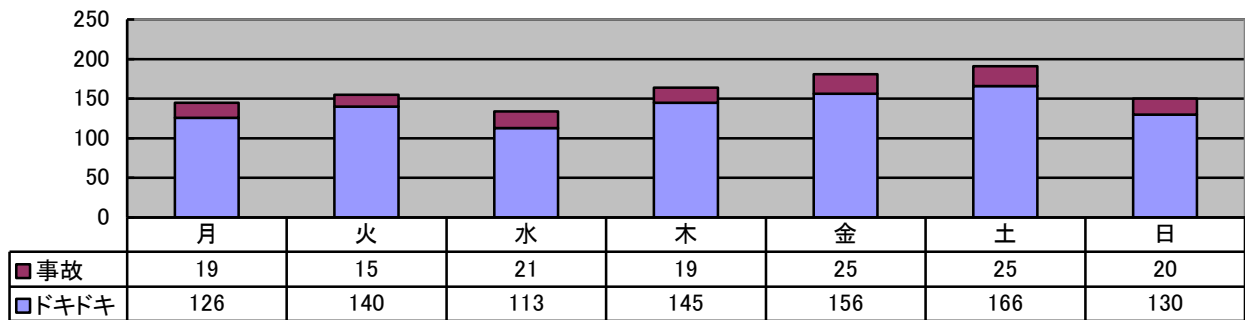
### ④発生内容別件数

例年同様、転倒に関するリスクが多い。今まで転倒がなかったゲストや同じゲストが数回転倒することがあった。原因を職員全体で考え、共有し対策についても定期的に見直し、再発防止に努めたい。薬に関するドキドキ、事故に関しては見守り方法の改善、統一やチェック回数を増やすことにより下半期は落ち着きつつあるので継続していきたい。



⑤曜日別件数

職員数の少ない土曜日、日曜日にドキドキ・事故共に比較的多く発生している。また全体入浴日の火曜日、金曜日にもドキドキが多くあり、職員数が手薄になる時は特に注意し見守りの強化、対策をしっかりと行っていきたい。

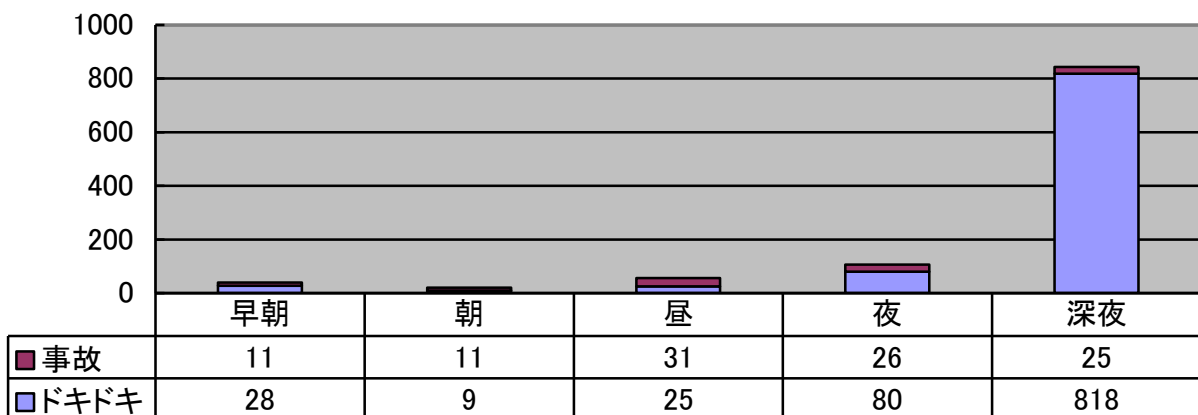


⑥時間帯別件数 ※割合→全体に占める割合

早朝 4 : 00 ~ 6 : 59    朝 7 : 00 ~ 11 : 59    昼 12 : 00 ~ 16 : 59  
 夜 17 : 00 ~ 22 : 59    深夜 23 : 00 ~ 3 : 59

深夜のドキドキは殆どがセンサー反応によるものである。センサー反応を除けば日中のドキドキ、事故が圧倒的に多く、職員数、業務との兼ね合いから見守りが不十分であると考えられる。

○ドキドキの時間帯



⑦まとめ

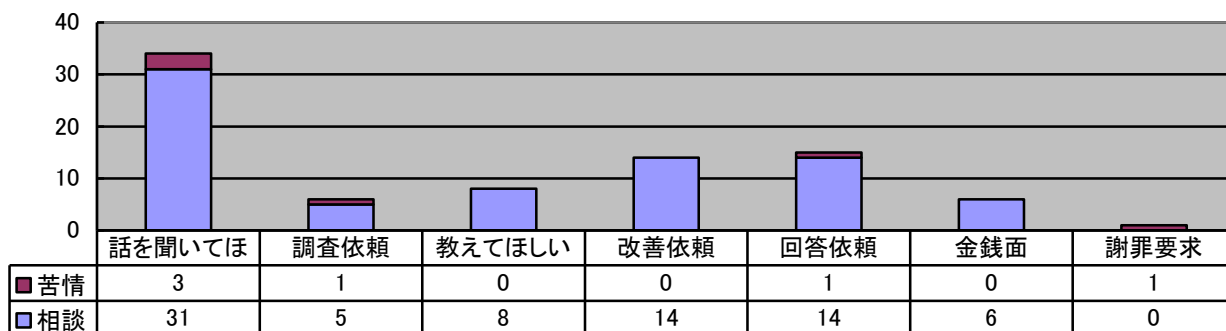
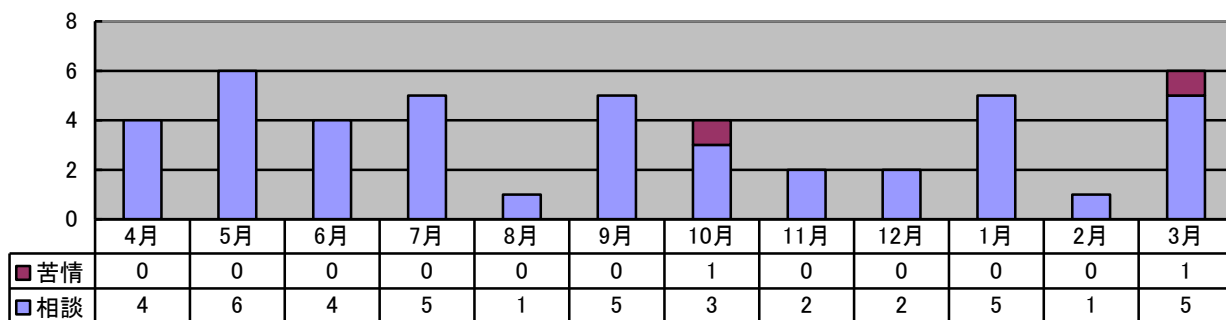
ドキドキ、事故の大きな原因として職員の不注意、確認不足、見守り不足が目立った。職員の異動に伴う入れ替わりや経験の浅い職員が多くなったことが理由にあげられるが、手順書の改善（人材育成）や情報共有の徹底など、リスクとしての観点だけでなく、部署全体でドキドキ、事故を減少させる必要がある。またゲストの入れ替わりや状態の変化も著しく、新入所ゲストの状態の見極め、自立ゲストの状態観察の強化も必要である。今後KYT法を定着させ危険を未然に防ぐように努めたい。

18. 《苦情・相談結果報告》

苦情の定義→施設長が直接対応した件を苦情とする。

○報告件数

27年度				26年度			
報告件数	合計件数	苦情	相談	報告件数	合計件数	苦情	相談
	45件	2件	43件		45件	2件	43件



※複数回答しているため件数が多い。

○主要内容

毎年変わらず要望が強く、年間で数件相談があるゲストもおられたが、前年度に比べるとゲストからの相談が多かった。食事席変更の相談やゲスト同士のもめ事も昨年よりはかなり減った。相談内容の全体の40%は、職員が対応したことによる説明不足や申し送り不足等の対応の悪さが原因となっていた相談であった。午後の申し送り時に見守り体制を取っている為、夜勤者と日勤リーダーなど数人しか申し送りに入っていない事も理由に挙げられる。メモを取る、直ぐ引き継ぐ、必ずケース記録に入力するなどの習慣化が必要と思われる。



## ○まとめ

職員間での情報の把握・共有不足が原因となっており、今一度情報の共有について見直しが必要である。重要事項等はラインやメールで職員に送っているが、上半期はそれに頼り日誌を読まなかったりすることもあった。また「これは誰かがするだろう」と安易に放っておいたり、気が付きが少なかったり等で、小さなミスや忘れに繋がっていた。夜勤者⇄日勤者がお互いに業務がスムーズに行えるように配慮し、チームでカバーし合えるような組織作りが必要である。経験の浅い職員が多く、知識や専門的技術はまだまだであるが、次年度はゲストに対して「丁寧に迅速に対応する」、「ゲストの話がきちんと聴ける」事をしっかりやっていきたい。またあまり表面化していないが、自立したゲストが密かに抱えている「ゲスト同士の悩み」というものがあり、時間を作り、こちらから思いを聞いていく機会を作っていく必要がある

## 19. <職員構成>

H28年3月末現在

施設長	主任生活 相談員	相談員	主任支援 員	支援員	看護師	栄養士	事務員
1名	1名	1名	1名	1名	1名	1名	2名

## 20. <総括>

今年度は、新規事業立ち上げによる介護職員の異動で、新たに職員を確保しなければならないという課題があった。その中でも各事業所の協力体制の下、何とか職員を確保し維持してきた。

収支に関しては、要介護度の高いゲストが立て続けに亡くなられ平均介護度が下がった事、特定での介護報酬削減、配置人数不足（-2人）によりサービス提供時間をランク一つ減らした事等で減収となったが、その分、人件費が減った事で昨年対比に大きな差はないと考える。体制的には、介護職員の半数が新規入職者と他部署からの異動だったこともあり、この一年は、「基本的なことができるチームを作る」を最重要項目とし、一からやり直す機会になった。全職員が自分の意見や考えを言える、皆で話し合い決定していく、決定したことは守る事を徹底させた。マネー面においても、ゲストに対して、職員間でもお互いに気遣えるチーム作りを目指した。全てにおいて細かく小さい事の積み重ねであったが、日々、又は毎月継続したことで、下半期後半からは一つのチームとして成長が見られたように思われる。若い職員が多く専門的な分野では未熟で課題も多いが、この一年を振り返ると、まずは職員が働きやすい環境は整ったと考える。

次年度は、内・外の研修等を通して、全職員の専門的な知識を深めて行くと同時に、年度目標である情報管理（情報の共有・確実な記録）において組織的に管理できるレベルまでもっていきたい。養護の措置施設として、今年度は緊急な場合（月末の土日）の2回を除いては定員割れをする事はなかった。

しかし、全国的に養護老人ホームの待機者は年々減少しており、厳しくなる状況が予想されている。待つばかりではなく、積極的に動いていかなくてはならないと考える。役所との相談や連携を強化すると共に、病院関係の地域連携室等へのアプローチ等も考えていきたい。今後ますます精神疾患・認知症の高齢者が増えていくことは確実であり、数年後、体制的にはそれらに対応できると認められる施設、また、養護での加算が全て取れるような施設にしていきたい。