

## 平成30年度第4回運営推進会議議事録(たがの里)

日 時	平成30年11月22日(木) 15:00～15:25
場 所	ケアビレッジたがの里3階会議室
参加者	天水町民生委員・児童委員協議会会長…國友 親 様 玉名市包括支援センター・社会福祉士…武智 和子 様 玉名市社会福祉協議会 天水支所参事…中村 温美 様 玉名市高齢介護課 参事 …中川 真紀代様 入居者代表 …片山 孝幸 様 施設関係職員12名
<p>施設長挨拶</p> <p>本日は、忙しい中、本年度第4回目の運営推進会議に御越し頂きまして誠にありがとうございます。最近、徐々に寒さが増しておりますので、利用者様のインフルエンザや風邪罹患などにも十分注意して支援して参りたいと思います。</p> <p>さて、先月は、毎年法人全体で取り組む大祭「若宮天子宫例大祭」が、盛大に開催されました。当日は、雲一つない青空でまさに例大祭日よりとなりました。神事では、高齢者福祉施設利用者を代表して、榊田 正治様が玉節を神前に捧げ拝礼されました。その後、小天の町中を神輿等が練り歩きました。その他、喫茶タイムが開催され、和をテーマにしたコンセプトで利用者様に楽しんでもらいました。特に、普段あまり提供されていない和菓子を食べられ、とても喜ばれていました。十分に和の雰囲気を楽しまれたと思います。</p> <p>今年も残すところ一月あまり、職員一同団結し利用者様の支援に邁進していきます。本日の会議、よろしくお願い致します。</p> <p>1)実績報告 各ユニットリーダーより、平成30年9月・10月の入居者様の利用状況及び行事内容について説明する。詳細は、別紙参照。</p> <p>2)入院及び他科受診 看護部より、平成30年9月・10月の入居者様の入院及び他科受診状況について説明する。詳細は、別紙参照</p> <p>3)給食 厨房・栄養士より、平成30年9月・10月・11月の提供した献立内容について、及び12月の予定献立について説明する。詳細は、別紙参照</p> <p>4)登録・運営・利用者状況 生活相談員より、平成30年10月末での認定区分や運営及び利用者状況など説明する。詳細は、別紙参照</p> <p>5)地域貢献事業について 生活相談員より、平成30年9月・10月のボールケアあるくなどの実績報告について説明する。詳細は、別紙参照</p> <p>6)居宅介護支援事業所わかみや・実績報告 管理者より、本日までの利用者状況など説明する。詳細は、別紙参照</p>	

## 8) 意見交換

A：9月に転倒があった。車椅子の方が自ら立ち上がり、車椅子を跨ごうとした時に転倒されました。病院受診しましたが、CTの結果異常はありませんでした。もう一人は、利用者様の入浴支援の際に頭部打撲を見つけました。どのスタッフも心当たりがないということでした。この方は、夜間帯、一人でベッドから起き上がったりする方なので、その時にベッド柵に頭を打ち付けた可能性が高いということでした。今後は、転倒に関しては、十分見守りを強化し、スタッフ間の報連相も密に行っていきます。特に利用者様が動こうとされる時には、スタッフが十分付き添うように努めます。また、ベッド柵を布で巻いたり、ベッド下の床には、マットや布団を敷いたりして対応したいと思います。

A：転倒などを予防する為には、スタッフなどによる見守りや介助などの支援だけでなく、利用者様が今もっている能力を最大限に生かす為の自立支援を促すことも転倒予防につながります。例えば、利用者M様は、自立歩行されず車椅子で日常生活を過ごされています。たがの里に入所される前は、ご自宅で四つん這いで移動されていたそうです。車椅子での誘導よりも床を這って移動することで、M様の残存機能の維持につながります。事前に家族の同意を得た上で、今後たがの里で移動する際は、できるだけ床を這って移動して頂くことになりました。但し、必ず這って移動する時もスタッフによる見守り支援は行います。まずは、ベッドから起き上がり四つん這いで移動できるよう支援に努めていきます。

A：転倒は、防ぎようがないので介助の際、転倒しやすい利用者様は、スタッフの身近なところに居て頂いた上で、他の利用者様の介助に入るように努めていきたいと存じます。

## 9) 閉会

# 平成30年度 第4回運営推進会議

日時：平成30年11月22日（木）

午後3時～

場所：ケアビレッジたがの里会議室

	次	第
開 会		司会 副施設長 松下
挨拶		ケアビレッジたがの里 施設長 水田
1 実績報告		
①入居者の状況		
ケアビレッジたがの里		
・さくらユニット		リーダー 矢田
・みずほユニット		リーダー 竹本
・つばめユニット		リーダー 木之下
②サービス提供の状況		
行事		各担当
看護		看護師 柴尾
給食		栄養士 伊藤
③資料説明		生活相談員 松田
挨拶		きらめき 管理者 中嶋
1 実績報告		
①利用者の状況		
きらめき		管理者 中嶋
②サービス提供の状況		
行事		管理者 中嶋
看護		看護師 柴尾
③資料説明		管理者 中嶋
ポールケア あるく 実績報告		総括 大林
居宅介護支援事業所 わかみや		管理者 中谷

次回 1月 24日（木） 午後3時から

閉 会

## 第4回運営推進会議 出席者名簿

所 属	名 前
利用者・家族 ケアビレッジたがの里 小規模多機能ホーム きらめき	片山 孝幸 林 勝二
天水町民生委員・児童委員協議会 会長	國友 親
玉名市高齢介護課 参事	中川 真紀代
玉名市社会福祉協議会 参事	中村 温美
玉名市包括支援センター 主任介護支援専門員	武智 和子
(事務局) (ケアビレッジたがの里)	
施設長	水田 秀雄
副施設長	松下 時人
介護支援専門員	永田 和代
生活相談員	松田 貴博
さくらユニットリーダー	矢田 智之
みずほユニットリーダー	竹本 典大
つばめユニットリーダー	木之下 雅敏
看護師	柴尾 恵美子
栄養士	伊藤 愛佳
(小規模多機能ホーム きらめき)	
管理者	中嶋 恵子
(地域貢献)	
ポールあるく	大林 正雄
居宅介護支援事業所 わかみや	中谷 公治

# 平成30年度さくらユニット利用状況

平成 30年 10月 31日現在

	利用者	性別	介護度	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
入居者状況	①	S様	女	3	退所										
	②	S様	男	3⇒5 (8月)	○入所	○	○	○	○	○	○				
	③	F様	女	4	入院中	入院中	退所								
	④	H様	女	4	○	○	○	○	○	○	○				
	⑤	T様	男	3	○入院	入院中	退所								
	⑥	K様	女	4	○	○	○	○	○	○	○				
	⑦	H様	女	4	○	○	○	○	○	○	○				
	⑧	K様	女	3⇒1 (5月)	○	○	○	○	○	○	○				
	⑨	O様	女	4	○	○	○	○	○	○	○				
	⑩	S様	女	5	○	○	○	○	○	○	○				
	⑪	M様	女	4			○入所	○	○	○	○				
	⑫	O様	女	4				○入所	○	○	○				
男性人数計				2	1	1	1	1	1	1					
女性人数計				7	6	7	8	8	8	8					
合計				9	7	8	9	9	9	9					
平均介護度				4.1	4	4.1	3.9	4.1	4.1	4.1					
短期入所生活介護者状況	①	O様	女	2	○	○	○	○							
	②	S様	男	3	○	○	○								
	③	T様	男	1	○		○		○		○				
	④	F様	男	4		○	○	○	○						
	⑤	M様	女	4		○									
	⑥	N様	女	2			○								
	⑦	M様	女	2				○		○	○				
	⑧	U様	女	1					○						
	⑨	K様	男	4					○	○	○				
	⑩														
男性人数計				2	2	3	1	3	1	2					
女性人数計				1	2	2	2	2	1	1					
合計				3	4	5	3	5	2	3					
平均介護度				2.0	3.3	2.4	2.7	2.4	3	2.3					
入居者・短期入所生活介護者総計				12	11	12	12	14	11	12					



9月 フルーチェ作り



10月 フルーツポンチ作り

①みずほユニット 入居状況 平成30年4月～平成31年3月実績

平成30年10月31日現在

居室	入居者	要介護	性別	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	総計
居室①	H様	3	女	4/27退院												3
居室①	I様	3	女		5/15入居	○	○	○	○	○						18
居室②	S様	4	女	○	○	○	○	○	○	○						28
居室③	S様	4	女	○	○	○	○	○	○	○						28
居室④	T様	5	女	○	○	○	○	○	○	○						35
居室⑤	S様	5	男	○	○	○	○	○	○	○						35
居室⑥	M様	5	男	○	○	○	○	○	○	○						35
居室⑦	U様	3	女	○	○	○	○	○	○	○						21
居室⑧	Y様	5	女	○	○	○	○	○	○	○						35
居室⑨	M様	4	女	○	○	○	○	○	○	○						28
居室⑩	K様	3	女	○	○	○	○	○	○	○						21
介護度合計				41	41	41	41	41	41	41						287

男性人数	2	2	2	2	2	2	2	2								14
女性人数	8	8	8	8	8	8	8	8								56
合計	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	70
平均要介護度	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1								4.1

- 居室④： 9月 7日(金)玉名中央病院に発熱で受診。その後婦人科に受診され、炎症もあり入院される。
- 居室④： 9月13日(木)玉名中央病院を退院。ESBLに感染(対応:パット交換、感染用の段ボール箱)。
- 居室④：10月 3日(水)午前3時40分てんかん発作。
- 居室④：10月13日(土)午前4時55分てんかん発作。

【ユニット行事】



9月19日(水) 誕生会&パフェ作り



10月20日(土) おはぎ作り

①つばめユニット 入居状況 平成30年9月～平成30年10月 平成30年10月31日 現在

居室	入居者	性別	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
居室①	T様 (要介護1)	女	○	○	○	○	○	※9	※11					
居室②	T様 (要介護2)	男	○	○	○	○	○	○	○					
居室③	O様 (要介護5)	男	○	○	○	○	○	○	○					
居室④	O様 (要介護2)	女	○	○	○	○	○	○	○					
居室⑤	H様 (要介護5)	男	※1	※4	※6	○	○	○	○					
居室⑥	M様 (要介護5)	女	※2	※5	○	○	※8	※10	○					
居室⑦	H様 (要介護4)	女	○	○	○	○	○	○	○					
居室⑧	H様 (要介護4)	女	○	○	○	○	○	○	○					
居室⑨	S様 (要介護3)	女	○	○	※7	○	○	○	○					
居室⑩	H様 (要介護4)	女	※3	○	○	○	○	○	○					
男性人数			3	3	2	2	2	2	3					
女性人数			7	7	8	8	8	8	7					
平均要介護度			3.3	3.3	3.5	3.5	3.5	3.5	3.8					
合計			10	10	10	10	10	10	10					

※9 9/30付にて退去される。

※10 夜間熱発と酸素低下のため救急搬送。誤嚥性肺炎の疑いにて入院され、同月26日状態安定の為退院

※11 10/3 要介護4 男性 K様 新規入居される。

【行事】

9月 おはぎ作り



10月 ジャガイモ餅作り



入居者様の入院及び他科受診状況(平成30年9月～10月)

○つばめユニット

居室	入居者	9月	10月
①	T様/K様	9/30 T様退所	K様入所
②	T様		
③	O様		
④	O様		
⑤	H様		
⑥	M様	9/5玉名中央救急車入院 呼吸不全9/26退院	10/16玉名脳神経外科打撲 頭部CT
⑦	F様		
⑧	H様		
⑨	S様		
⑩	H様		

○みずほユニット

居室	入居者	9月	10月
①	I様		
②	S様		
③	S様		
④	T様	9/7玉名中央救外入院食欲低下9/13退院 9/27玉名中央病院皮膚科外来 水泡	玉名中央病院皮膚科外来 終了
⑤	S様		
⑥	M様		
⑦	U様		
⑧	Y様	9/18由富眼科 点眼薬のみ処方	
⑨	M様		
⑩	K様		

○さくらユニット

居室	入居者	9月	10月
①			
②	S様		
③	M様	9/5玉名中央病院退院	
④	H様		
⑤	K様		
⑥	O様		
⑦	H様	9/19玉名中央病院神経内科外来	10/29玉名中央病院神経内科外来
⑧	K様		
⑨	O様	9/28玉名中央救外 転倒 頭部CT	10/1玉名脳神経外科 頭部CT
⑩	S様	9/6大磯耳鼻科 慢性中耳炎 終了	10/13玉名中央救 尿路感染 10/24退院 10/27玉名中央救外 尿量減少点滴後帰宅

○つばめユニット褥瘡

H様：褥瘡部治癒

H様：9/15 1.5 X 0.8cmびらんユーパスタ+ゲンタシン軟膏にて処置 9/29治癒

○みずほユニット褥瘡

M様：10/22左大転子部発赤湿潤 洗浄、ユーパスタ+ガーゼドレッシングテープにて処置

10/23経過良好プロベト+ガーゼドレッシングテープにて処置

10/30発赤 浸出液 10/22と同様処置

○さくらユニット褥瘡

S様：10/22仙骨部 前回部位 摩擦による発赤湿潤 洗浄、ユーパスタ、ゲンタシン+ガーゼ

ドレッシングテープ処置開始 10/26経過良好10/31治癒する



\*\*\*たがの里 予定献立表\*\*\* (平成30年 10月)

日	曜	朝食	昼食	夕食
1	月	ご飯 じゃが芋の金平 野菜の昆布和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	赤飯 鶏肉のごま味噌照り焼き 揚げ出し茄子 もやしサラダ 清まし汁	ご飯 牛肉のオイスターソース炒め 冬瓜と海老のあんかけ 切り干し大根のマヨサラダ 中華スープ
2	火	ご飯 高野豆腐の煮物 なめこもずく ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚の野菜あんかけ 鶏と里芋の含め煮 青菜のおかかマヨネーズ和え 味噌汁	中華丼 レバニラ炒め 春雨と莖若芽の中華サラダ きのこスープ
3	水	ご飯 ひじきの炒め煮 温奴 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 酢鶏 ニラの卵とじ レンコンのツナマヨ和え 白菜スープ	ご飯 茄子とひき肉の炒め物 大根と天ぷらの煮物 トマトの青ジソ風味 味噌汁
4	木	ご飯 大根の煮物 柚子和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	五目おにぎり 肉うどん さつま芋の甘煮 もやしのわさびマヨ和え	ご飯 魚の煮つけ 小松菜と厚揚げの煮物 海藻サラダ みぞれ汁
5	金	ご飯 厚焼き玉子 お浸し ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のホワイトソースかけ キャベツのツナ炒め トマトのマリネ ポトフスープ	ご飯 麻婆豆腐 チンゲン菜のじゃこ炒め 春雨の酢の物 卵スープ
6	土	ご飯 里芋の味噌煮 きゅうりの浅漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の照り焼き もやしと油揚げの炒め物 小松菜とツナの胡麻和え 味噌汁	ご飯 干草焼き 茄子のピリ辛炒め カニ風味サラダ 若芽スープ
7	日	ご飯 天ぷら煮 白菜のキムチ風 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚の竜田揚げ 五目豆 トマトときゅうりの香味和え さつま汁	ご飯 炒り鶏 茸と葱の味噌バター炒め ゆず香味漬け 清まし汁
8	月	ご飯 小松菜のじゃこ炒め 納豆 チーズ 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の黄金焼き 炒り豆腐 レンコンのごまマヨ和え 清まし汁	ご飯 厚揚げの野菜あんかけ 里芋の旨煮 ささみのさっぱり和え 味噌汁
9	火	ご飯 切干大根の炒め煮 青菜の胡麻和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のマヨネーズ焼き 海老とアスパラの炒め物 コールスローサラダ ミネストローネ	ご飯 鶏肉のニンニク醤油炒め 大根のとろみ煮 豆腐のサラダ なめたけ汁
10	水	ご飯 南瓜の煮物 しば漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏のから揚げ もやしのピリ辛炒め じゃこサラダ 味噌汁	ご飯 スパニッシュオムレツ しめじのツナ炒め 明太サラダ キャベツのスープ
11	木	ご飯 焼き魚 ピーナッツ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	わかめおにぎり 団子汁 インゲンの金平 キャベツの塩昆布和え	ご飯 すり身の天ぷら 茄子の味噌炒め さつま芋とオクラのゴマよごし 清まし汁
12	金	ご飯 がんもの煮物 じゃこ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	きのこご飯 さんまの塩焼き 南瓜のそぼろ煮 きゅうりと若芽の酢の物 けんちん汁	ご飯 竹輪の柳川風 もやしとささみの生姜炒め 大根とカニカマのマヨサラダ 味噌汁
13	土	ご飯 レンコンの金平 金時豆の煮物 おさかなそぼろ 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉のトマトソースかけ キャベツのカレー炒め ポテトサラダ コンソメスープ	ご飯 煮しめ 茸の柚子胡椒炒め 小松菜とひじきの胡麻和え つみれ汁
14	日	食パン オムレツ さつま芋のサラダ ヨーグルト オニオンスープ 牛乳	ご飯 魚の利休焼き 茄子のそぼろ煮 白和え のっぺい汁	チキンカレー 福神漬け シーザーサラダ マカロニスープ
15	月	ご飯 青切昆布の炒め煮 もやしのさっぱり和え 梅干し 味噌汁 牛乳	赤飯 揚げ鶏のねぎソースかけ 信田巻と南瓜の煮物 トマトのおかか和え 味噌汁	ご飯 豆腐と卵の中華風あんかけ 海老チリ レンコンの中華サラダ キャベツと肉団子のスープ

日	曜	朝食	昼食	夕食
16	火	ご飯 茸の佃煮 梅肉和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のカレームニエル ポークビーンズ ミモザサラダ 野菜スープ	ご飯 牛肉とごぼうのしぐれ煮 キャベツのじゃこ炒め めかぶの酢の物 清まし汁
17	水	ご飯 じゃが芋の味噌煮 ゆずえのき ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 茸のおろしハンバーグ 茄子のトマト煮 ごぼうサラダ 呉汁	ご飯 回鍋肉 カニと豆腐のふんわり天 パンサンス 若芽スープ
18	木	ご飯 卵の花炒め おかか和え 海苔の佃煮 味噌汁 牛乳	ゆかりおにぎり 焼きそば 南瓜のいとこ煮 ピリ辛きゅうり 味噌汁	親子丼 茸と豆腐の煮物 大根とツナのサラダ 清まし汁
19	金	ご飯 竹輪と人参の炒め煮 きゅうりのもろみ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	かき揚げ丼 焼き茄子 もやしのなめ茸和え 豚汁	ご飯 ブリ大根 いかと青菜の山椒炒め ごぼうとささみのサラダ 味噌汁
20	土	ご飯 里芋の煮ころがし はりはり漬け ふりかけ(ごはんの友) 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉のピカタ ほうれん草のバター炒め マセドアンサラダ オニオンスープ	ご飯 テンジャオロース 焼きビーフン きゅうりとカニカマの酢の物 きのこスープ
21	日	食パン スクランブルエッグ ポパイサラダ ヨーグルト コンソメスープ 牛乳	ご飯 魚の香梅煮 ごぼうと白滝の塩炒め 大豆のマヨ和え ほうとう風汁	ご飯 肉じゃが 野菜しんじょうのカニあんかけ じゃこトマト 若芽とえのきのかき玉汁
22	月	ご飯 さつま芋とすき昆布の煮物 キャベツのゴマ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ドライカレー ジャーマンポテト イタリアンサラダ 白菜スープ	ご飯 おでん なす田楽 赤玉ねぎの酢の物 味噌汁
23	火	ご飯 五目ひじき なます ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 金平ごぼう ハムのマリネ みぞれ汁	ご飯 厚揚げと野菜のピリ辛炒め じゃが芋と天ぶらの煮物 和風サラダ なめ茸汁
24	水	ご飯 焼き魚 浅漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の香味ソースかけ 人参しりしり なすと茸のおろしぼん酢 味噌汁	ご飯 ロールキャベツ ペンネクリーム和え コーンサラダ オニオンスープ
25	木	ご飯 がんもの煮物 もずく酢 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	高菜おにぎり えび天そば さつま芋としめじの金平 きゅうりのごま漬け	ご飯 肉豆腐 大根と鶏団子やわらか煮 パンキンサラダ 味噌汁
26	金	ご飯 竹輪煮 ゆず大根 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	牛丼 キャベツのピリ辛炒め おろしじゃこ酢 味噌汁	ご飯 八宝菜 茄子の中華炒め 春雨サラダ ワンタンスープ
27	土	ご飯 大根のべっこう煮 小松菜とひじきの納豆和え チーズ 味噌汁 牛乳	ご飯 タンドリーチキン 茸とコーンのバター醤油炒め マカロニサラダ コンソメスープ	ご飯 豚肉の生巻焼き 里芋とイカの煮物 もやしの青のり和え 味噌汁
28	日	ご飯 小松菜のじゃこ炒め 卵豆腐 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	栗ごはん さんまのおかか煮 高野豆腐の卵とじ ひじきのサラダ 味噌汁	ご飯 肉団子の鍋風 ニンニクの芽の辛味炒め 長いもとニラのナムル かき玉汁
29	月	ご飯 大根の金平 野菜の昆布和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 チキンカツ 茸のたらこ炒め ツナのサラダ 南瓜のスープ	ご飯 豆腐のくず煮 ごぼうの味噌炒め 切干大根のサラダ すりみ汁
30	火	食パン 目玉焼き ピーナッツ和え ヨーグルト オニオンスープ 牛乳	ご飯 魚の味噌煮 豆腐の吉野あん 五色なます 具沢山汁	ご飯 野菜炒め 焼売 棒棒鶏 若芽スープ
31	水	ご飯 切干大根の炒め煮 じゃこ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 南瓜コロケ 白菜のベーコン炒め スパゲティサラダ 豆乳スープ	ご飯 かに玉風 青菜とささみの生巻炒め もやしのナムル きのこスープ

ハロウィンおやつ

施設長	栄養士

\*\*\*たがの里 予定献立表\*\*\* (平成30年 11月)

日	曜	朝食	昼食	夕食
1	木	ご飯 高野豆腐の煮物 お浸し ヨーグルト 味噌汁 牛乳	赤飯(おにぎり) すいとん汁 茄子の味噌炒め ピリ辛きゅうり	ご飯 魚の煮つけ もやしと油揚げの煮物 トマトの青じそ風味 豚汁
2	金	ご飯 天ぷら煮 きゅうりの浅漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の照り焼き しめじのツナ炒め 海藻サラダ ほうとう風汁	ご飯 オムレツ ブロッコリーと海老の塩炒め さつまいものサラダ マカロニスープ
3	土	ご飯 里芋の味噌煮 ゆずえのき ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のおろしかけ 鶏と茸のバター醤油炒め ごぼうサラダ 呉汁	ご飯 麻婆豆腐 ニラの卵とじ 春雨と茎若芽の中華サラダ 白菜スープ
4	日	ご飯 大根の煮物 青菜の胡麻和え 海苔の佃煮 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の南部焼き 炒り豆腐 大根とカニカマのマヨサラダ なめたけ汁	ご飯 カレーライス 福神漬け シーザーサラダ コンソメスープ
5	月	ご飯 厚焼き玉子 白菜のキムチ風 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のパン粉焼きトマトソースかけ 茸とベーコンの炒め物 ミモザサラダ コーンポタージュ	ご飯 茄子とひき肉の炒め物 大根のとろみ煮 もやしのなめ茸和え 味噌汁
6	火	ご飯 じゃが芋の金平 しば漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 酢鶏 チンゲン菜のじゃこ炒め カニ風味サラダ 中華スープ	ご飯 竹輪の柳川風 小松菜と厚揚げの煮物 里芋のごまよごし けんちん汁
7	水	ご飯 青切昆布の炒め煮 納豆 チーズ 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のホイル焼き 冬瓜のそぼろ煮 春菊のサラダ みぞれ汁	ご飯 親子丼 イカと青菜の山椒炒め 蒸し茄子の胡麻醤油かけ 味噌汁
8	木	ご飯 焼き魚 はりはり漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ラーメン 焼き餃子 もやしの青のり和え	ご飯 炒り鶏 信田巻と南瓜の煮物 トマトときゅうりの香味和え 若芽とえのきのかき玉汁
9	金	ご飯 レンコンの金平 金時豆の甘煮 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏天 五目豆 イカときゅうりの酢味噌和え さつま汁	ご飯 肉じゃが 茸の柚子胡椒炒め 小松菜とひじきの胡麻和え 具沢山汁
10	土	ご飯 南瓜の煮物 きゅうりのもろみ和え しそ昆布 味噌汁 牛乳	ご飯 魚の野菜あんかけ もやしとささみの生姜炒め 切干大根のマヨサラダ 味噌汁	ご飯 肉豆腐 里芋の旨煮 じゃこトマト つみれ汁
11	日	ご飯 がんもの煮物 野菜の昆布和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉のチーズ焼き キャベツのカレー炒め スパゲティサラダ ポトフスープ	ご飯 かに玉風 茄子のピリ辛炒め パンサンス きのこスープ
12	月	食パン オムレツ ピーナッツ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚の西京焼き 揚げ出し豆腐 ささみのさっぱり和え 清まし汁	ご飯 豚肉のニンニク醤油炒め 南瓜のそぼろ煮 トマトのおかか和え 味噌汁
13	火	ご飯 ひじきの炒め煮 温奴 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 茸の煮込みハンバーグ ジャーマンポテト イタリアンサラダ オニオンスープ	ご飯 八宝菜 焼きビーフン 棒棒鶏 卵スープ
14	水	ご飯 卵の花炒め ゆず和え ふりかけ(ご飯の友) 味噌汁 牛乳	ご飯 春巻きの野菜あんかけ キャベツのじゃこ炒め レンコンのツナマヨ和え 若芽スープ	ご飯 筑前煮 もやしのピリ辛炒め 茄子と茸のおろしポン酢 味噌汁
15	木	ご飯 切干大根の炒め煮 おかか和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	赤飯(おにぎり) 鶏南蛮そば 南瓜のいとこ煮 白菜の柚子香漬け	ご飯 ブリ大根 豆腐の田楽 インゲンの胡麻和え のっぺい汁

日	曜	朝食	昼食	夕食
16	金	ご飯 竹輪煮 梅肉和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ドライカレー 白菜のベーコン炒め マセドアンサラダ コンソメスープ	ご飯 回鍋肉 茄子の中華炒め もやしのナムル 中華スープ
17	土	食パン スクランブルエッグ ポパイサラダ ヨーグルト オニオンスープ 牛乳	きのご飯 鶏つくねのあんかけ さつま芋としめじの金平 じゃこサラダ けんちん汁	ご飯 豆腐のチャンプルー 大根と鶏団子のやわらか煮 レンコンの胡麻マヨ和え 味噌汁
18	日	ご飯 大根のべっこう煮 もずく酢 チーズ 味噌汁 牛乳	ご飯 鮭と茸のバターソテー ペンネクリーム和え ポテトサラダ 白菜スープ	ご飯 チンジャオロース カニと豆腐のふんわり天 春雨の酢の物 きのこスープ
19	月	ご飯 茸の佃煮 キャベツのゴマ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の味噌付け焼き 金平ごぼう 五色なます 清まし汁	ご飯 千草焼き レパニラ炒め 春菊と人参のナムル 若芽スープ
20	火	ご飯 さつま芋とすき昆布の炒め煮 卵豆腐 ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚のフライタルタルソース ポークビーンズ コールスローサラダ 豆乳スープ	牛丼 インゲンの金平 切干大根のサラダ すりみ汁
21	水	ご飯 小松菜のじゃこ炒め 浅漬け ヨーグルト 味噌汁 牛乳	高菜ご飯 鶏肉の香味ソースかけ 高野豆腐の卵とじ 大根とツナのサラダ 味噌汁	ご飯 野菜炒め 焼売 トマトのマリネ かき玉汁
22	木	ご飯 焼き魚 もやしのさっぱり和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ロールパン ミートスパゲティ ほうれん草のバター炒め パンブキンサラダ キャベツのスープ	ご飯 家郷豆腐 里芋とイカの煮物 赤玉ねぎの酢の物 清まし汁
23	金	ご飯 五目ひじき なます ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 さんまのおかか煮 キャベツのピリ辛炒め 大豆のマヨ和え 具沢山汁	ご飯 おでん 茄子の田楽 小松菜とツナの胡麻和え 味噌汁
24	土	ご飯 大根の金平 なめこもずく ふりかけ 味噌汁 牛乳	ご飯 タンドリーチキン 茸のたらこ炒め マセドアンサラダ 野菜スープ	中華丼 ニンニクの芽の辛味炒め きゅうりとカニカマの酢の物 ワンタンスープ
25	日	食パン 目玉焼き ピーナッツ和え ヨーグルト コンソメスープ 牛乳	ご飯 魚の利休焼き 鶏と里芋の含め煮 白和え 清まし汁	ご飯 ごぼうと牛肉のしぐれ煮 じゃがいもと天ぶらの煮物 おろしじゃこ酢 味噌汁
26	月	ご飯 がんもの煮物 小松菜とひじきの納豆和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 海老フライ キャベツのツナ炒め じゃがいもとウインナーのピリ辛和え オニオンスープ	ご飯 肉団子の鍋風 青菜とささみの生姜炒め もやしサラダ さつま汁
27	火	ご飯 竹輪と人参の炒め煮 野菜の昆布和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏肉の茸ソースかけ(洋風) ジャーマンカボチャ ツナサラダ ミネストローネ	ご飯 豆腐のくず煮 ごぼうと白滝の塩炒め 焼き茄子 清まし汁
28	水	ご飯 里芋の煮ころがし 小松菜とひじきの納豆和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 魚の味噌煮 豆腐の吉野あん 和風サラダ 清まし汁	ご飯 豚肉のピリ辛炒め 切干大根のコンソメ煮 ひじきのサラダ 味噌汁
29	木	ご飯 高野豆腐の煮物 じゃこ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	山菜おこわ きつねうどん さつま芋の甘煮 きゅうりのごま漬け	ご飯 豆腐と卵のあんかけ 海老チリ 春雨サラダ 白菜と肉団子のスープ
30	金	ご飯 じゃが芋の味噌煮 きゅうりのもろみ和え ヨーグルト 味噌汁 牛乳	ご飯 鶏のから揚げ 人参しりしり もやしのわさびマヨサラダ ほうとう風汁	ご飯 ホワイトシチュー アスパラのバター炒め ハムのマリネ キャベツのスープ

施設長	栄養士

# たがの里 給食だより

H30.11.1

発行

## ●お月見献立●

先月残念なお伝えできなかつたお月見献立のご紹介をさせていただきます！  
9月24日は十五夜。ということでお月見献立を提供させていただきます。



### <献立>

- ・お月見丼
- ・イカと里芋の煮物
- ・赤玉ねぎの酢の物
- ・お月見団子汁
- ・おやつ お月見団子  
(みたらし団子、大福)



お月見丼は、そぼろ丼の上に温泉卵を乗せお月様をイメージしたどんぶりになりました！お月見汁は、お餅のように見える食べやすい“お麩”を使用しています。おやつは、お年寄りでも食べやすく加工されているお団子とお月見づくしのメニューになりました。本物のお団子はお年寄りにはいりやすく高く、なかなか提供することができません。なので加工されているお団子になってしまいました。皆様“美味しい！”と言って喜んでおられ、たくさん食べて頂くことができました。

残念ながらお天気は良くありませんでしたが、夜には雲の間からキレイなお月様を見ることができた十五夜となりました。



## ●なぜお年寄りは餅がのどに詰まりやすいのか？

お年寄りにお餅は危険とよく耳にしますが、何が危ないのか？をご説明します！

お年寄りは口の中が乾燥していることや、食べ物を飲み込む力が低下している為“誤嚥（ごえん）”を引き起こしやすくなってしまいます。餅はネバネバとしているため誤嚥してしまっただけに気道にはりつきやすく、咳こんでも外に出にくいため喉に詰まりやすく、症状も重症化してしまいます。ですので、そうならない為にも小さく切ったり、水分と一緒に口に入れたりすることで予防する事が大切です！



### <喉に詰まりやすい食べ物>

紹介したお餅だけでなく、せんべいやパン、芋類などの穀類を使ったものは水分が少ないため喉に詰まりやすい食べ物です。また、ひじきやそぼろなどのバラバラな物は口の中で飲み込みやすい形になりやすく、飲み込む力が弱くなっているお年寄りには誤嚥しやすい食べ物ですので注意が必要です！



### <お彼岸のおはぎ提供>

お彼岸の日のおやつとしておはぎを提供させて頂きました！お月見団子もそうでしたが、お彼岸の日のおはぎもどに詰まらないように噛み砕きやすいお餅を使ったものを提供させて頂いています。本物のお餅ではありませんが、とても食べやすい為、皆様に大人気でした！



### —予告—

来月は、おやつとして喫茶タイムを行う予定です。和の雰囲気を楽しんで頂きたいと思い、今回は和菓子喫茶にしようと考えています！利用者様が好まれる和菓子を提供し楽しんで頂けるように取り組みます！

また来月は11月です！いよいよ冬の季節になります。冬の旬の食材を取り入れ体が温かくなるメニューを提供していきます。



# たがの里 給食だより

H30.12.1

発行

●10月31日 ハロウィーン●

10月31日は、ハロウィーンということで！今年はカップケーキを手作りしておやつに提供させて頂きました。コア風味のしっとりとしたカップケーキに紫芋のペーストを絞り、モンブラン風に仕上げてみました。ペーストをちょうど良い具合にするのがとても難しく苦戦しましたが、見た目もハロウィーンっぽく、とても美味しいカップケーキが出来上がりました！ハロウィーン使用のコップにオレンジージュースも一緒に提供し皆様喜んでおられました。利用者様にはあまり馴染みがない行事ですが、不思議な見た目のおやつに驚かれています。



12

●ハロウィーンカップケーキの作り方●

カップケーキ中サイズ 6カップ程度 (トッピング)

- <材料>
- |      |             |       |                                    |     |
|------|-------------|-------|------------------------------------|-----|
| (生地) | ・ホットケーキミックス | 150g  | ・生クリーム                             | 70g |
|      | ・バター (溶かす)  | 40g   | (泡立てる)                             |     |
|      | ・砂糖         | 40g   | ・砂糖                                | 40g |
|      | ・牛乳         | 100cc | ①記事を全部混ぜ合わせ、180℃に予熱したオーブンで15分ほど焼く。 |     |
|      | ・卵S玉 (溶き卵)  | 1個    | ②芋ペーストと砂糖を入れたホイップで                 |     |
|      | ・ブラックココア    | 20g   | 混ぜ合わせモンブラン口金で上から乗せる。               |     |

●11月5日 喫茶タイム●

この日は、半年に1度の喫茶タイムを開催いたしました。今回は和菓子喫茶ということで、まんじゅう、どらやき、カステラ、手づくりのみたらし団子やぜんざいもご用意し、合わせて7種類のおやつを提供させていただきました。喫茶店の雰囲気も和の雰囲気に合った量(たたみ)の席を用意し、飾りつけも行了いました。

いつもと違った雰囲気のお部屋にたくさんのお菓子や飲み物。皆さんとても笑顔で美味しそうに召上がっていらっしゃいました。“おいしかった～！また来るね～ありがとう～！”とたくさん声をかけて頂き、また厨房スタッフで作った折り紙の扇子などの飾りも気に入られ、貰っていかれる方もいて私たちが大喜びでした！



— 予告 —

今年もあとわずか。12月の行事食は、利用者様の忘年会に人気のお寿司や寄せ鍋を提供します！クリスマス献立にクリスマスケーキ。冬至食献立に大晦日の年越しそば。たくさんのおやつを提供させて頂きまして！寒い冬を越せるよう温かい食事をたくさん食べて過ごしましょう！



事業所：ケアビレッジたがの里  
日 時：H30.11.22（木）15:00

1. 登録や利用状況（H30年11月1日現在）

登録者数（定員）	29名（29名）	
性別	男性 6名	女性 23名
居住地別	玉名地区（8名）、岱明地区（2名）、横島地区（4名）、 天水地区（15名）、その他（0名）	

2. サービス利用状況

通所	0名	訪問	0名	宿泊	0名
併用	0名	その他	0名		

3. 認定区分

要支援1	0名	要支援2	0名		
要介護1	1名	要介護2	2名	要介護3	6名
要介護4	13名	要介護5	7名		

4. 各種状況

平均年齢	85歳	最年少	61歳	最年長	98歳
認知症診断	18名				

5. 運営及び利用者状況（9月1日～10月31日）

①事業所の運営方針や特色	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ユニットケア（暮らしの継続）</li> <li>・高齢者の生活づくりを基本に、介護が必要になっても、生きる意欲や生活意欲を大切にする。また、それぞれの個性に応じた喜び、その日、その時の喜びや楽しみを大切に頂く。</li> </ul>
②自己評価、自己点検結果およびその改善措置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各ユニット、事務所、毎日複数のヒヤリハットとニコニコホットが朝礼時に上がっている。また、退院される利用者の処遇会議を開催し、退院後も適切な対処と連携がとれていた。</li> </ul>
③新規登録や登録解除	<ul style="list-style-type: none"> <li>・利用者T様、9/30付けで退所される。</li> <li>・利用者K様、10/3～新規登録。</li> </ul>
④運営状況（活動内容、利用者の様子、利用者数など）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎週水曜日にポールケアを開催。</li> <li>・利用者M様、9/26に状態安定の為、退院。</li> </ul>
⑤サービス利用状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・入所：定員29名中29名の利用（9月、10月満床）。</li> <li>・ショートステイ：定員1名。 （9月：利用者2名、10月：利用者4名）</li> </ul>

⑥相談対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ショート空き状況や入所について問い合わせあり。</li> <li>・入所申込み1件有り。</li> </ul>
⑦苦情や事故、緊急対応、再発防止策などの取り組み等	◎9月1日～10月31日:0件。
⑧実施した行事、レクリエーションやイベントへの参加及び協力状況	<b>【9月】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・敬老祝賀会</li> </ul> <b>【10月】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・第53回 若宮天宮大祭(13日)</li> </ul>
⑨地域住民やボランティア団体との連携、協力状況	・若宮天宮大祭(10/13)。
⑩研修その他従業者の資質向上のための取り組みの状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ユニット会議(毎月)各ユニットにて開催。</li> <li>・虐待・身体拘束防止委員会(具体的な行為ごとの工夫のポイント)。</li> </ul>
⑪事業所及び法人の情報(人員体制や人事異動に関する事)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リハビリ教室(トッキー)、(月～金)開催している。</li> <li>・午後から一般向けに開放している。</li> </ul>
⑫非常災害時における地域住民との連携のための取り組み状況	・なし
⑬前回会議における要望や助言に対する対応状況	・なし
⑭今後の問題、課題点	・ユニットケアの更なる推進と改善。

#### 6. その他

特記事項	
------	--

#### 7. 次回開催予定

次回開催	平成31年1月24日(木) 15:00
------	---------------------