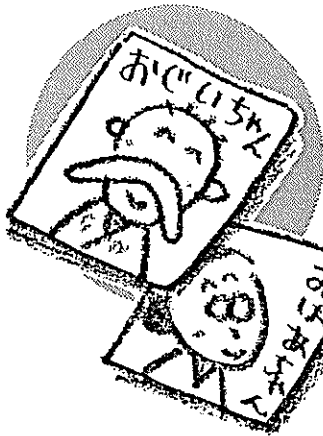


第5号

慈恵園だより

発行所
 芦別市旭町28番地
 特別養護老人ホーム
 芦別 慈恵園
 発行責任者
 田村美之
 印刷所
 (有)ワタナベ企画いんさつ



赤平中央中学校
 3年生の皆さん
 と歌の交流会！
 いい笑顔ですね



お年寄の笑顔

理事長 中野重雄

先日、テレビで司馬遼太郎の「湖西のみち・韓の国紀行」という番組を見ました。この史学者は、日本人の遠い源流の一つに韓民族を考えられており、この番組も琵琶湖から朝鮮への道を興味深く描いたものでした。従ってその道筋いたるところに韓人たちが大量に移住してきてる史蹟を紹介していくのですが、朝鮮に行ってみると逆に日本人がこれまた大勢移住し、現在も一村を営み農業を行って居るではありませんか。そのこと自体も驚きでありましたが、それにもまして私の心を打つたのは、そのお年寄たちの笑顔でありました。しわだらけの顔一杯に輝くような、あるいは静かな、そして人をいたわるようなやさしい笑顔でありました。私はこの時程笑顔が美しいと思ったことはありませんでした。世の中で一番美しいものは笑顔であり一番醜いものは怒り憎しみの顔だと思えました。この朝鮮に渡った日本人の先祖は異境の中で様々の苦しみにあつたはずですが、それらを力を合

せて乗りこえ、孜々営々と努めて今日の平和・笑顔・やすらぎの心境に到達したと思えます。

ひるがえって慈恵園のお年寄のあの笑顔を思い出しました。

関東大震災・昭和初期の大飢饉・満州事変・支那事変・大東亜戦争・戦後の食糧難等々それらを乗りこえ、子供を守り、現在の日本を再建したこのお年寄たち、そしてこの老人達の笑顔を思うとこれ程美しいものはないと思えました。

二度童子(にとわらし)

施設長 田村美之

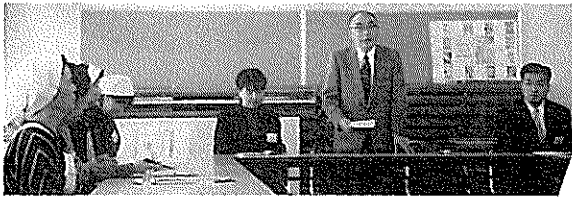
日本のある地方では痴呆になられたお年寄を二度童子と呼んでいるそうです。何という温い、優しい呼び方なのでしょう。昔から数え六十一歳になると本封還り(還暦)といつて生れた年の干支に戻ります。赤ちゃんに戻つたと言つてもよいのでしょうか。赤が魔除けになるとして赤い座布団・頭巾・ちゃんちゃんこを贈って祝います。そして家族はこのお年寄をいつまでも大切にしますと誓い合います。私たちもこのような温い心でお年寄をいたわつていこうと常日頃考えております。

☆在宅ケアのための料理教室☆

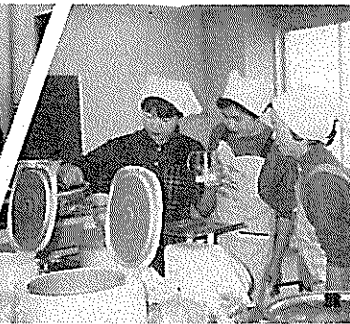
十月十六日・二十八日に当園主催の「在宅ケアの料理教室」を開催致しました。

この料理教室は、家庭で介護を行っている方又は介護に興味のある方を対象にして、簡単にできる介護食の作り方、食事の介助方法を学び、介護についての相談等を行なう事を目的に実施しました。

当日は広報やちらしで知り申し込んだ十三名の方が参加され、普通食からきざみ食やとろみ食の作り方と全介助・半介助の人の食事の介助等を研修しました。調理実習では、煮しめの大根や人参をスプーンでつぶしたり、みじん切りにしたレタスに澱粉でとろみをつけたり、精白米と餅米を半々で炊いた栗おこわやとろみ食の食紅とみじん切りの栗を入れたお粥・りんごのコンポートなどが見た目もきれいで皆さんに喜ばれました。参加者の方にとろみ食やきざみ食を試食してもらったところ、食べやすいし思ったよりも美味しい、きざみ食の作り方を始めて知った等色々な感想が聞けました。食事介助の実演では、専門の職員が介助する人とされる人になり、実際に食べさせながら、介助方法や水分補給の仕方等迫真の演技もあり会場は和気あいあいと笑いに包まれました。参加された方は、四十代から六十代以上で、自分の老後について知りたい等要望も様々ですが、継続して実施して欲しいという声が多く来年も続けて行く必要があるのかなと考えています。



▲施設長の挨拶で開会



▼介護実技の大熱演

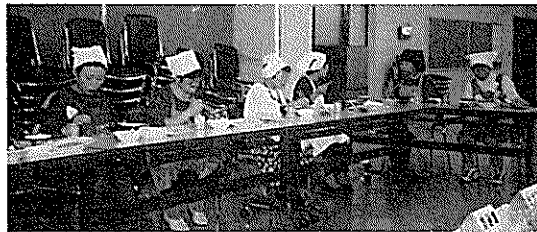
事前準備は慎重に▶



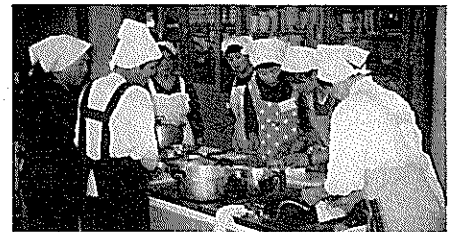
▲受付はにこやかに



▲真ん中はOBボラの岡田さん



▲試食も真剣です



▲熱心な調理実習

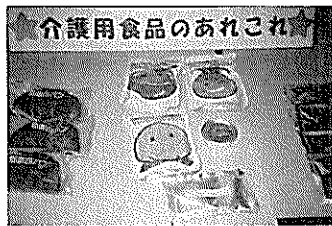
▼展示コーナー・相談コーナー



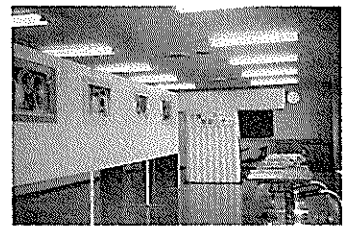
とろみ食



きざみ食



介護用食品のあれこれ



在宅ケアのための 介護メモ

慈恵園の介護方法より

食事介助のポイント

食事は、生命維持のために必要な事で、楽しみの一つでもあります。また精神的潤いにもなり、食べ方や摂取量を見る事により、病気や異常の早期発見にもつながります。

食事介助の方法

①食事時間になったことを伝え、摂食姿勢を整える。ベット上で摂食する場合は、身体を起し、座布団やパッキン等で安楽な体位をとる。また、ベットサイドに足をのせたり、ベットから車椅子に移動したりして安楽な姿勢をとる。

②テーブルをセットし、献立を説明すると共に、必要に応じてエプロンを使用する。

③調理ができたなら、おかす