

介護

の現場から

その38

健康園ホームヘルパーセンターは、健康園居宅介護支援センター、支援センターみはらと同じ建物の2階にあります。平成2年に開所し、今年で19年目を迎えました。高齢化や身体の状態での訪問介護を必要としている方に①身体介護(食事、入浴、排せつ等の介護)②生活援助(調理、洗濯、掃除、買い物等の日常の



健康園ホームヘルパーセンター所長 安達 京子

介護 ③相談援助(介護相談、指導等)のサービスを行っています。また、介護度の軽い方は、介護予防で自立に向かうよう、見守りを行いながら共に家事をし、生活への意欲を引き出すように支援しています。

10人いるヘルパーは、ケアマネジャーとの連携のもと、日々起こる問題に迅速に対応できるように「報告、連絡、相談」を

迅速な対応を心がけ

科医を受診することになりました。しかし、家族の体調が悪く、付き添いできない状況でしたので急ぎよ、ヘルパーが利用者の通院介助を行いました。そして治療から数日後に回復されたのです。利用者は今でも、あの時の痛みは忘れないと訪問のヘルパーに話しています。

研修会で技術向上

私たちヘルパーは、サ修で4グループが、同じコースの技術向上を目指し、材料を決められた時間内で定期的に研修会を行っています。4月は「幸副菜と品、汁物と計4品」を作りました。5月は「短時間で材料の仕込みや看取りの研修会」、6月は「調理の手順を考え、味付けなどを工夫し、出来上りばと思っています。」

調理実習は、第四コミがった4グループの味のセンの調理室を借り、小は、それぞれに違いが表れ、料理の難しさ、出来第4水曜日付に掲載予定。

全ヘルパーが心がけています。最近こんなことがありました。ヘルパーが訪問する少し前の時間に利用者、自宅に入り込んでいた体長10センチもある「ムカデ」を利用者本人が素手で捕まえたところ、指をかじられてしまったとヘルパー室に電話が入ったのです。症状は、痛みと腫れがある程度で大丈夫とのことでしたが、担当ケアマネジャー、離れている家族と連絡を取り、相談した結果、近くの内科



技術の向上を目指して調理実習も行いました

らためて感じることできました。

管理栄養士のアドバイスでは薄味の「割醤油」が良いとのこと。しょうゆをだし汁で2倍くらいに薄めて作ります。おひたしや焼き物にかけて使うと、意外に満足できる塩味で食べられ、減塩しようゆと同じ2分の1の塩分量のしょうゆになるそうです。7月の研修会は、「認知症の理解」を行う予定です。

↑