



# 新年度に向けた ごあいさつ



社会福祉法人ゆうなの会  
理事長 神谷 幸枝



令和3年になり早3か月が経ちましたが、皆様は新年のごあいさつができていない事を心苦しく思っております。

昨年は世界中が「新型コロナウイルス」に席卷されて激動の1年となりました。

令和1年12月に中国武漢に端を発し、はじめは対岸の事と思っていたら、2月末に政府が小中高全国一律休校要請を発表、4月7日には東京都を中心とした7都府県に緊急事態宣言が発令され、その後

も緊急事態宣言は全国へ広がっていきました。

沖縄県でも令和2年2月14日に初の感染者が判明しました。当初の会では国や県から示された情報を速やかに収集し、各事業所へ具体的な対応策について示すことで「施設に持ち込まない、持ちこませない」対策を強化してまいりました。

(令和3年3月8日) 現在のところ、ご入居者の中から感染者は出ておりませんが、これからの油断をせずにしっかりと感染予防対策に取り組んでまいります。

また国の「イベント自粛」要請を受けて、依然として地域交流行事を含むほとんどの行事を中止や簡略化せざるを得ない状況ではありますが、今年は「ウイズ・コロナ」の中で、出来ることを職員が皆で考えて実践し、ご利用者の生き生きとした笑顔を見る機会を増やしていきたいと考えています。

さて今年も1年延期しております

した、特別養護老人ホーム大名の建て替え工事がいよいよ着工し、2年間の予定で工事期間にはまいります。大きな流れとしまして、1期目に旧館の半分を取り壊してそこに新館の半分を建て、同様にして2期目に残り半分を建築します。

狭い敷地における工事では、解体後の瓦礫や資材の搬出入を含めて、煩雑な工程となっております。工事期間中は周辺にお住まいの皆様には多大なるご不便をおかけすることが予想されます。

工事は終始安全に細心の注意を払いますが、住民の皆様には、予めこの場をお借りしましてご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

新生特別養護老人ホーム大名は、「3階建て、全室個室、ユニット型」の施設となります。

「ユニット型」とは、入居者10名を1つのグループ(ユニット)として、家庭的で馴染みのある方々と暮らし、同じ介護職員がお世話します。そして小規模ならではの、より個別性に配慮されたゆとりとした時間が流れます。

「自分の時間を思い通りに過ごしていたく」「おいしいお食事を自分のペースで食べていただく」

「家族が望めば(個室に)一緒に泊まっていたく」という、私の理想とするケアを新しい施設で提供させて頂くことが今からとても楽しみです。

特別養護老人ホーム谷茶の丘は今年で開設45年、平成18年の建替え後、15年目を迎えます。

近年あらためて「地域貢献」に力を入れておりますが、昨年は地域の行事がほとんど自粛されてしまい、関わりの薄い年になってしまいました。

今年も、今私たちにできることは何か、考えて取り組んでまいります。そのひとつとして「谷茶の丘よろず相談会」を開き、地域の声を聞いてニーズをまとめることから始めたいと思います。

今年で9年目を迎えるしきながーデンは、那覇市識名地域の福祉の拠点として着実に成長してまいりました。しきながーデンでも法人理念に沿った「地域貢献」に力を入れております、今年も住民の皆様が地域で安心して暮らしていけるよう、私共が貢献できることを共に考えて取り組んでまいります。

令和3年度もそれぞれの施設へ皆様から一層のご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

## 知ってほしい私たちの取り組み

### ① 大名 給食サービスクール おける取り組み

特別養護老人ホーム大名  
管理栄養士 湧田和枝

大名では感染予防に十分配慮しながら、入所者の皆様がなるべく普段と変わりなく、楽しく過ごしていただけるよう、職員がアイデアを出し合っ

て様々な工夫をおこなっています。今回は給食サービスクールの取り組みについてご紹介いたします。

①「敬老会」…(左の写真)当日入所者様へ感謝の気持ちを込めたディスプレイとお花を飾りました。

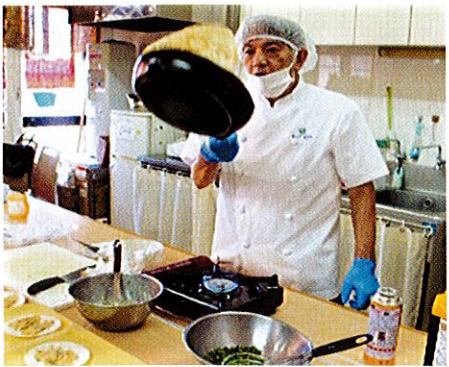


②「おやつ会」…(左の写真)ホームのおやつ会の様子です。調理師の伊志嶺達生さんが入所者の前でヒラヤーチーづくりを実演し、出来立てを「マーサンや〜」といただく入所者様を見て、さらに嬉しい伊志嶺さんでした。



～和菓子プレート～  
・赤もち ・お抹茶ムース  
・いちごグルト ・おしるこ

普段はおひとりおひとりの嚙下機能に合わせて普通食、ムース食、ミキサー食、と各々お食事の形態を変えています。この日はあえて全員同じものを提供させていただきました。皆様はしっかりと形と味があるものを召しあがることで自然と笑顔となり、スタッフも大変嬉しくなりました。



③「令和3年 おせち料理」…(左の写真)お正月に合わせた盛花と鏡もちを飾り、料理にはお品書きを添えます。



(左の写真) 写真を見て上と下の違いが分かりますか？よく見ないと分からない程、下の介護食は上の普通食と同じように形成して提供しています。日頃は召し上がるのに時間がかかる方でも食が進まれているように感じました。改めて料理の視覚の大切さを学びました。



～おせち料理～  
・にぎり寿司3種  
・煮つけ ・たらあんかけ  
・茶碗蒸し ・黒豆  
・ほうれんそうの和え物 ・かるかん

④「ムーチー作り」…(左の写真)上は普通食、下が介護食(ソフト・キザミ・ミキサー対応)例年は「作るだけで食べさせてくれない」「ソムロン(本物のムーチー)が食べたい」と不満を言われていた方も介護食の提供で満足していただき大成功！

今年も、食を通して皆様の笑顔があふれる年となりますよう給食サービスクール一同頑張ります。

