

介護だより

kaigo dayori

発行
株式会社ベネッセスタイルケア
〒163-0905 東京都新宿区西新宿2-3-1 新宿モリスビル5F
<https://www.benesse-style-care.co.jp/>

高齢者施設のここが知りたい!...9

介護付有料老人ホーム、住宅型有料老人ホーム、サービス付き高齢者向け住宅など、高齢者向け施設には、さまざまな種類や特徴があります。「複雑で違いがよくわからない」「どこまで対応してもらえるの?」「中の暮らしはどんな感じ?」という方のために、多様化する高齢者施設の「ここが知りたい!」をご紹介します。



父親の入居先を探しています。

昨今、水害や地震などが多く発生していますが、介護付き有料老人ホーム(以下、老人ホーム)では、どのように防災体制を整えているのでしょうか?

90歳、男性。要介護2。自力歩行はできるが、杖がないと歩けないお父様の入居先を検討されています。災害時にすぐに駆け付けられない可能性を踏まえ、防災体制なども考えて老人ホーム探しをされている方からの質問です。

悩みポイント 老人ホームの防災対策にはどのようなものがあるのか



老人ホームをはじめとして介護施設では、食料や介護用品の備蓄を行ったり、避難訓練を行ったりと災害時に備えています。法律で義務付けられた内容もあれば、施設によって独自の防災体制を構築しているケースもあります。いずれにせよどの施設でも、災害が起きても、継続して介護を提供することができるように備えています。

さらに詳しく



「寛解(かんかい)」

病気の症状が一時的に軽くなったり、消えたりしている状態のこと。そのまま治る可能性もありますが、再発のリスクもあるので、病気が完全に治ることを表す「治癒」とは異なります。「寛解」は、一般の人には馴染みが薄く、「治癒」と混同されやすいため、誤解のないように注意する必要があります。

出典: 国立国語研究所「病院の言葉をわかりやすくする提案」
<https://www2.ninjal.ac.jp/byoin/teian/ruikeibetu/teiangou/teiangou-ruikei-a/kankai.html>

POINT

- すべての介護サービス事業者は、災害が発生した場合でも必要なサービスを提供できるような体制を整えている。
- 入居前の見学時に防災体制を確認することは問題ない。

◎災害発生時もサービス提供

介護サービス事業者は、感染症の流行や自然災害の発生時に備え、BCP(業務継続計画)策定が義務付けられています。これは、例えば災害によって、建物や設備の損壊、水道や電気などインフラ機能の停止、人手不足といった状況が発生しても、継続して介護サービスを提供できるようにするための計画です。

各老人ホームでは、策定したBCPに基づき、防災体制を整えています。食料や水、介護用品などの備蓄品の確保や、避難経路の確認、そのための訓練の実施などを行っています。訓練は原則職員が対象ですが、ホームによっては入居者の方と一緒にすることもあります。また太陽光パネルや蓄電システムを設置して停電時に備えたり、防災用井戸を施設内に設置したりと、設備面での対応を強化している施設も増えています。

◎見学時に防災体制を聞いてみる

「ホームの見学をした際に、日常のサービスについて聞くとともに、『防災体制はどうなっていますか?』など、質問をしてみることも大切です」と話すのは、介護コンサルタントの伊藤亜記さん。各ホームによって対応の仕方は異なりますが、備蓄の状況や避難体制、家族への連絡方法など事前に確認しておくことで、いざという時に家族側の不安の軽減にもつながります。



例えば、普段は調理に携わらない介護職員も、災害時は調理する必要がある場合があります。そのような時に備えて、日ごろから温めなくても提供可能な食品をストックし、包丁などを使わずに食事提供できるようにしている、といった工夫をしている施設もあります。

もちろん、どんなに備えていても、完璧な体制をとれていると言うことは難しいのが、防災対策です。「入居を考える際に防災対策などはつい後回しにしてしまうかもしれませんが、不安や疑問に思う点はほとんど質問してみましょう。できること、できないこと含めて、丁寧に回答してくれる施設であれば、安心感が違うと思います」(伊藤さん)

取材先:

伊藤亜記 (株式会社ねこの手 代表取締役)

介護コンサルタント。短大卒業後、出版社へ入社。祖父母の介護と看取りの経験を機に、社会人入学にて福祉の勉強を始める。介護職、介護相談員、施設長代行経験や、大手介護関連会社の支店長を経て、「ねこの手」を設立。介護事業所の運営・営業サポートなどに従事。



今日のいっぴん
レシピのご紹介

薩摩芋ときのこの炊き込みご飯

調理時間…15分(炊飯時間除く)
熱量…1322kcal
塩分…8.3g
※米2合を含む材料分

材料(米2合分)

米……………2合
白だし……………大さじ3
薄口醤油……………大さじ1
日本酒……………大さじ1
浄水……………2合の線まで
人参……………20g
薩摩芋……………80g
しめじ……………50g
舞茸……………50g
青味……………適量

作り方

- ①米を洗い、炊飯器の内釜に入れ、白だし、薄口醤油、日本酒を加えてから浄水を2合の目盛りまで入れる。
- ②人参はみじん切り、薩摩芋は1cm角に切る。
- ③しめじ、舞茸は大きめに刻む。
- ④②、③を内釜に入れ炊飯する。
- ⑤炊き上がったたら器に盛り、青味を添える。

レシピ提供: NANAIRO COOKING STUDIO
株式会社SOYOKAZE

薩摩芋の

栄 養 価

薩摩芋には、むくみ予防に役立つカリウム、免疫力を高めるビタミンCのほか、腸内環境を整える食物繊維や便秘予防に効果的なヤラピンなどが含まれています。

TOPICS

「クッキング」 デイサービス

こんにちは!介護だよりプラス「今日のいっぴん」のレシピ紹介をさせていただいているNANAIRO COOKING STUDIO(以下なないろ)です。なないろでは、季節を感じる食材を使った料理を楽しんでいただいています。今回はなないろの人気メニューのひとつ、「季節の出汁巻き」をしらす入りバージョンで作りました。

これまでも菜の花や鰻、あおさ、明太子、チーズなどを使った出汁巻きが登場して、どれもとても好評でした。味の人気もさることながら、出汁巻きを作る担当も大人気。その理由は、出汁巻き作りは火加減や卵を巻き返すタイミングで微妙に色や形が変わるため、慣れていてもなかなか難しいからです。この日もしらすたっぷりの出汁巻きを上手に巻き返すたび拍手と歓声が上がっていました。最後は斜めにカットしてハート型に盛りつけ、素敵に完成しました♡



★NANAIRO COOKING STUDIO 自由が丘
TEL:03-5731-8620

★NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋
TEL:03-5779-3920

★NANAIRO COOKING STUDIO 成城
TEL:03-5490-7166

★NANAIRO COOKING STUDIO 杉並宮前
TEL:03-5344-1330