

ピアホームだより

2024.1.10

新年を迎えて

一昨年12月に、ピアホームⅡの拡張改築を行ったことから、昨年は3人の新メンバーの入居になり、加えてピアホームⅠの卒業生3人も重なり、てんやわんやの1年を過ごすことになりました。

また、コロナの影響から病院からの送り出し体制も十分でなく、当方受け入れ側の面接なども不十分だったことから、入居後のトラブルも発生し、対応に追われた1年となってしまいました。

そんな経験を踏まえ、本年1月から、夜間支援体制加算Ⅲをとり、夜間体制の整備を行いました。また、ALSOKと契約し、防犯カメラの導入を図り、休日夜間の防犯体制の強化を図りました。

24時間体制の訪問看護事業所MIRAIとも契約し、休日夜間の救急体制も強化する医療連携体制加算Ⅶを導入しました。

ホームの定員増に伴い、グループホーム運営の職員確保と若返りを図った結果、有能な2人の非常勤の方を何とか確保できました。お二人とも、今後のホームを担ってくださる心づもりで、そのため資格取得も目指してくれています。長期計画で臨んでいるところです。

人生、出会いですね！このお仕事をする中で、たくさんのいい出会いがあったことに感謝しています。

娘の病気のダメージは計り知れないものでしたが、挫けずやってきたことが実を結んでいるような気がします。

嬉しい限りです。

薬膳料理を楽しむ

後輩薬剤師が、老後の自分なりの社会貢献で自宅で薬膳料理を始めました。

薬膳料理は陰陽五行説を背景とした捉え方で成立しているそうです。

五性とは食材の発揮する効果を表すもので、熱、温、平、涼、寒に分類しますが、薬膳では、温熱性、平性、寒涼性の考え方で食材を選びます。五味とは酸、苦、甘、辛、鹹（塩辛い）を言います。五臓とは肝、心、脾、肺、腎を言いますが、内臓のことと思いがちですが、少し考え方が異なり、消化吸収、呼吸、体内水分量の調整などの効果が五臓になります。春、夏、梅雨、秋、冬の五季節に分け、季節に合った旬の食材を使って薬膳料理を作り食べましょうということだそうです。

医食同源、自然の移り変わりに任せて、食すことが健康にもつながるのでしょうか？

1月の予定

1月5日：仕事始め

1月11日：雑煮会