

訪問介護事業所では、皆さんに安心してサービス☺が提供できるように、マニュアルを基に、介護技術や生活援助の研修会を毎月行っています。

介護事業所だより
☎ 33-2058

★研修会の様子を紹介します。

7月 介護食と食事介助・口腔ケアについて

ミキサーで、介護食を作り、試食しました。
その後、食事介助・口腔ケアの研修を行いました。

♥メニュー♥

煮物・唐揚げ・ブロッコリーのお浸し・たくあん

～作り方～

それぞれのおかずをミキサーにかけ、ペースト状にする。水分の多いおかずには、まとめる粉を使いムース状にする。お茶やみそ汁にはトロミをつける。



おかずをミキサーにかけます。



おかずを形成したりすると、味のイメージもつきやすく、目で楽しむことが出来ます。

盛り付け一つで、食事も楽しくなりますね。



<感想>

味の濃いおかずはおいしかった。
たくあんがおいしかったのが意外！
ブロッコリーに関しては、マヨネーズと一緒に、ペースト状にしてもいいし、盛り付け時にかけてもOK！

9月 移動・移乗介助について

高齢者疑似体験中

- ・腰曲りベルト
- ・視野狭窄ゴーグル



車いすの移動と移乗介助

利用者さんが、安心できるような声掛けを心がけています。



中腰で歩くのは大変！
視野も狭く、壁がないと怖くて歩けない。



★移動・移乗介助については、利用者の方が安心できるように、介助の仕方を再確認しました。
また、高齢者疑似体験をすることで、高齢者の身体状況や気持ちを、改めて理解することが出来ました。