

## 清水会グループ

医療法人 清水会

社会福祉法人 清水福祉会



**ミズノ胃腸科内科整形**  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-31  
☎06-6952-5058



**鶴見緑地病院**  
〒570-0044 守口市南寺方南通3-4-8  
☎06-6997-0101



介護老人福祉施設 旭さくら苑  
〒535-0021 大阪市旭区清水3-15-23  
☎06-6957-8008



介護保険特定施設 ケアハウス鶴見緑地  
〒570-0044 守口市南寺方南通3-4-16  
☎06-6998-3003



介護老人保健施設 あひさま園  
〒535-0021 大阪市旭区清水2-1-21  
☎06-6952-0101



**森小路 清水会クリニック**  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-24  
☎06-6958-7070



特別養護老人ホーム 城東こすもす苑  
〒535-0016 大阪市城東区蒲生2-2-38  
☎06-6933-2002



特別養護老人ホーム 鶴見緑地苑  
〒570-0032 守口市菊水通3-16-2  
☎06-6995-5005



トム・ソーヤ 訪問看護ステーション  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-11  
☎06-6956-0505



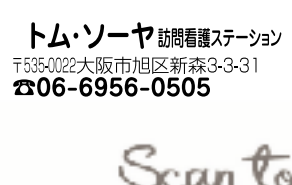
鶴見緑地病院 橋波リハビリセンター  
〒570-0039 守口市橋波西之町2-4-19  
☎06-6991-0030



サービス付き高齢者向け住宅 さくら  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-31  
☎06-6958-7007



有料老人ホーム 鶴見緑地  
〒570-0043 守口市南寺方東通1-1-31  
☎06-6997-9009



トム・ソーヤ 訪問看護ステーション  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-11  
☎06-6956-0505



鶴見緑地病院 橋波リハビリセンター  
〒570-0039 守口市橋波西之町2-4-19  
☎06-6991-0030



地域密着型サービス さくら  
小規模多機能ホーム  
〒535-0021 大阪市旭区清水3-15-17  
☎06-6954-7100



特別養護老人ホーム 城東さくら苑  
〒535-0021 大阪市城東区今福西6-6-20  
☎06-6939-7000

Scan to discover



Youtube



ホームページ



Facebook

医療と介護。そして、その未来へ。

医療法人 清水会

社会福祉法人 清水福祉会

- ミズノ胃腸科内科整形
- 森小路清水会クリニック
- 鶴見緑地病院
- トム・ソーヤ訪問看護ステーション
- 介護老人保健施設 あひさま園
- 橋波リハビリセンター

- 介護老人福祉施設 旭さくら苑
- 介護保険特定施設 ケアハウス鶴見緑地
- 特別養護老人ホーム 鶴見緑地苑
- 特別養護老人ホーム 城東こすもす苑
- 小規模多機能ホーム さくら
- 特別養護老人ホーム 城東さくら苑
- 介護付と有料老人ホーム 鶴見緑地
- サービス付き高齢者向け住宅 さくら

清水会グループ 統括本部 採用係

〒535-0022  
大阪市旭区新森3-1-12  
ホームページに求人詳細を掲載しています。

☎ 06-6952-5188

## 掲載後記

- 特別養護老人ホーム城東こすもす苑の特集を掲載しています。少しでも施設の取組みが皆さまに伝わればと思い作成しました。
- 森小路清水会クリニックの臨床工学技士が「第67回日本透析医学会学術集会・総会」に参加し、一般ポスター発表を行いました。発表内容と写真を掲載しています。
- 守口市大日地域に「大日鶴見緑地病院居宅介護支援センター」を開設しました。お気軽にお問合せください。
- 鶴見緑地病院にて新型コロナワクチン4回目接種を実施しております。対象者も掲載しております。
- 蒸し暑い日がまだまだ続きますが、皆さまどうぞご自愛ください。(N)



# せいすい

医療と介護。そして、その未来へ。



# Seisui

## Contents

- 02～03 特集 城東こすもす苑〈対談〉
- 04 第67回日本透析医学会学術集会・総会(森小路 清水会クリニック)
- 05 大日地域に居宅介護支援事業所を開設(大日鶴見緑地病院居宅介護支援センター)
- 06 豪華!昼食バイキングを実施!(有料老人ホーム鶴見緑地)  
／新型コロナワクチン4回目の追加接種を実施中(鶴見緑地病院)
- 07 気になる症状/レシピ紹介

表紙写真/「奈良県 談山神社と紅葉」  
撮影:山内康雄Dr.(鶴見緑地病院)



2022.09.Vol.35

## 開設以来ユニットケアを実施 5年計画でいっそうの充実を目指す

城東こすもす苑は、ユニットケア方式の介護施設として、今月で開設以来11年の歴史を刻む。同苑では、5年計画のもと、城東区の中で一番高齢者が暮らしやすいモデル的な施設を目指して新たな一步を踏み出そうとしている。その熱い思いを東大輔施設長と町慶一介護科長代理の二人に語ってもらった。

東大輔施設長



Azuma Daisuke

——城東こすもす苑では開設以来ユニットケア方式の介護システムを採用してきたのだね。

### 満11年の歴史を刻む

**東施設長** 城東こすもす苑は、開設以来今月で満11年の歴史を刻むことになりました。さまざまに検討し、改善を加えながら今日に至ったわけですが、いま改めて次のステップとして伝統と歴史を踏まえつつ、新たな一步を踏み出そうとしているところです。城東こすもす苑で暮らせてよかったと思ってもらえる介護のある“明日の城東こすもす苑”を目指し、5年かけて一歩一歩着実に改革を進めていきたいと考えています。

#### 理念

1. 私達は 医療、介護、福祉を通じ地域に貢献する。
2. 私達は 多くの方々に愛される施設をめざす。
3. 私達は 調和のとれた、豊かな人間性の育成に  
つとめ、誇りと責任を持ち、日々研鑽を重ねる。

### 入居者さまの生活のリズムを尊重

**町介護科長代理** 城東こすもす苑では、1つのユニットに9名の入居者さまが生活され、各ユニットに介護職員を固定配置しています。固定配置された介護職員が顔なじみの関係をつくり、入居者さまの個性や生活リズムを尊重した暮らしをサポートしています。

——お一人おひとりの生活ニーズに合わせて介護するとすると、職員の負担は大きいものがありますね。

**東** 一日の生活のリズムを考えると、文字通り十人十色ということになります。朝はゆっくり寝て食事は10時ごろに食べたいとか、入浴は何時ごろにしたいとか、自宅で行ってきたことの延長上に施設での生活があると考え、食事の時間や入浴の時間の個人差は当たり前のことなのです。施設に入ると色々変えられてしまうのは入居者さまにとっては苦痛に思えることもあるわけです。それは、入居者さま本意とか、お一人おひとりの尊厳ということから考えると好ましくありません。

**町** 11年間運営してきた中で、どうすることが施設の趣旨にかなっているのか、利用者さまのニーズに応えられるのか、職員の苦労を和らげることができるのか、試行錯誤を繰り返してきました。その答えを得るための試みとして、施設長から全職員に「ユニットケアへの思いについて」という手紙を出していただきました。

### 城東こすもす苑の「強み」と「課題」

**東** 手紙の内容を抜粋して紹介します。<城東こすもす苑も昨年の9月1日で丸10年を迎えることができました。先日、職員の思う城東こすもす苑の「強み」「課題」を検討し、皆さまから意見を募集しました。さまざまな意見の中で、ユニットケアや個別的なケアについての取り組みに対する意見が「強み」「課題」共にたくさんありました。その中で、城東こすもす苑は全室個室ユニット型の特別養護老人ホームの建物であり、ハード面では整っていますが、まだまだユニットケアに関しては取り組んでいけることがたくさんあるということを感じました>



「暮らしを考える会」には多職種の職員が参加

**町** 手紙には次のようなことも書かれています。<いつまでも自分らしく暮らしたい>と誰もが思っています。「その人らしさ」を支えるには、お一人おひとりを見ていくこと、それが個別ケアであり「今までの暮らし」を継続させる施設として「自宅でない在宅」にする手段の一つがユニットケアです。これまでと変わらない各個人の生活リズムで、楽しい環境と人間関係の中で入居者の皆さまにはその人らしい時間を過ごしていただきたいものです。これからの5年間で城東こすもす苑は「城東区の中で一番、暮らしの継続が実現できる高齢者施設」を目指し取り組みを進めていきます>と。施設長の熱い心が込められています。

**東** これは私一人で進められるものではありません。むしろ私はその一端に過ぎないと考えています。ユニットケアへの取り組みは、城東こすもす苑の職員皆で取り組んでいくことが大事です。船出をすれば、次の港までは、嵐が来ても、鯨が襲って来ても、皆で立ち向かわなければなりません。全員参加型で入居者さまの暮らしを考える、そんなユニットケアの施設を目指し、一丸になって考えていきたい。そんな思いで手紙をお出ししました。

——その具体的な取り組みとして、職員にアンケートをおこなったり、「暮らしを考える会」を立ち上げたことにつながるのですね。

### 明日の城東こすもす苑を目指して

**町** 「暮らしを考える会」はユニットケアを推進するための委員会、今年の4月に立ち上げ、月1回開催しています。介護職員だけでなく全職種の職員が参加していて、ユニットの生活をどのようにその人の暮らしに近付けることができるのか、主体はあくまで入居者さまであるとの視点で、ご家族の方からも協力を得ながら検討を加えていく場にしたいと考えています。



「暮らしを考える会」のグループミーティング



町慶一介護科長代理

Machi Keiichi

**東** 職員の一人ひとは、入居者さまに寄り添って、考え行動してくれていると思います。ただ、従来のやり方にしばられてしまっているのではないと思っています。トップダウンで決めるのではなく、月1回情報を持ち寄り、年齢や経験の多少に関わらずさまざまな職員の声を活かしたいと考えています。手紙にも書きましたが、他の施設から見学に来てもらえるようなモデル的な施設にしていきたいと思っています。城東こすもす苑に住めてよかったと思ってもらえる介護ができる“明日の城東こすもす苑”を目指し、5年かけて一歩一歩着実に改革を進めていきたいと決意しています。

★入居のご相談についてはこちら

特別養護老人ホーム

城東こすもす苑

〒536-0016 大阪市城東区蒲生2-2-38

☎06-6933-2002



城東こすもす苑QR

## 第67回日本透析医学会学術集会・総会

### 当院の臨床工学技士が一般ポスター発表 「キンダリー透析剤5Eの使用経験」の題で

7月1日から3日までの3日間、パシフィコ横浜で、第67回日本透析医学会学術集会・総会が開催されました。大会テーマは「透析医療のSDGsを求めて」。これには森小路清水会クリニックの酒井 憂臨床工学技士が「キンダリー透析剤5E（扶桑薬品工業）の使用経験」と題して、一般ポスター発表を行いました。（発表内容の骨子は以下の通り）

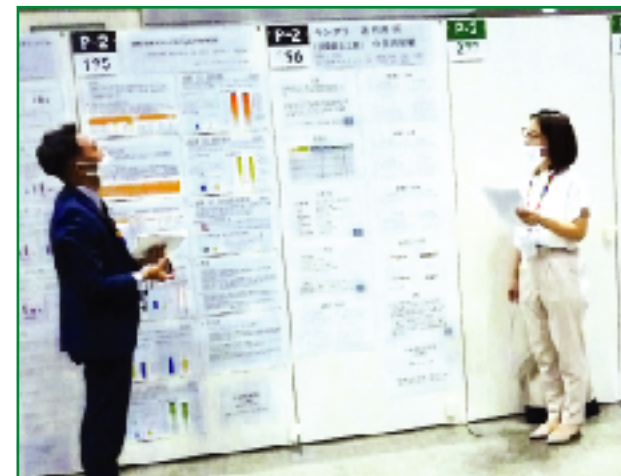
キンダリー透析剤5Eとは、2021年1月より上市されている透析剤で、近年の透析患者さまの高齢化や患者さまの状態や併T追加する透析剤として開発されました。Kindaly（キンダリー）とは、kidney（腎臓）とDialysis（透析）の二つの単語を合成したもので、5EはEasy（容易に使いやすい）製剤の5番目の意味です。私たちの透析施設では、高齢の透析患者さまが多数来院されていることもあり、本剤の使用を試み、採血結果の主要項目を比較・検討した内容となりました。対象患者さま69人（DM31人 非DM38人）※年齢78.7±9.2歳 ※性別：男性38人 女性31人 ※透析年数5.7±5.0年 ※調査期間は2021年4月から2022年2月の期間で、血清BUN、Cre、Na、K、Cl、Ca、Mg、i-PTH、BSを透析前後で測定し、比較しました。結果、患者さまの私生活に左右される項目が多いこと等から、有意なデータは認められず、今後の観察・課題検討が

必要となりました。私たちのブースは、共通の項目を研究された施設の発表でしたので、意見交換の他、さまざまな考えや発表に触れることができ、これからの透析医療に役立つ貴重な機会となりました。今回の学会発表で得たことを、今後の業務、医療環境改善に活かしていきたいと考えています。



学術集会・総会 参加者

お問い合わせ  
**森小路  
清水会クリニック**  
〒535-0022 大阪市旭区新森3-3-24  
☎06-6958-7070



学会発表の様子

## 大日地域に居宅介護支援事業所を開設 Seisui

### 介護についての不安や疑問にわかりやすく丁寧に対応

清水会グループは守口市を中心に医療介護事業を展開しており、これまでも地域の皆さまの医療・介護相談に応えようと努めてまいりました。その一環として、2022年5月、大日地域に新たな居宅介護支援事業所を開設いたしました。

居宅介護支援事業所は、介護での困りごとや介護保険サービスの利用方法など介護に関するあらゆる相談に応え、様々な介護サービスを利用しながら自立した生活を送っていただけるように支援を行う事業所となります。いわば介護サービスと利用者さまをつなぐ架け橋となる存在です。当事業所では経験豊富なケアマネージャーが勤務しておりますので、これまで以上に地域の皆さまのご相談にわかりやすく丁寧に対応ができるよう尽力してまいります。当事業所はサンミット大日（高齢者向けマンション）の敷地内にありますが、どなたでもご利用いただけます。ご相談に費用はいただきませんので、介護についての不安や疑問は気兼ねなくぜひご相談ください。



サンミット大日建物外観



事業所外観



細田 茂雄 ケアマネージャー

Hosoda Shigeo

●介護でお困りのことがありましたら遠慮なくご相談ください。  
わかりやすく丁寧に対応させていただきます。  
担当：細田（ほそだ）ケアマネージャー

お問い合わせはこちら

**大日鶴見緑地病院居宅介護支援センター**

大阪府守口市大日東町4番32-101号  
（サンミット大日敷地内）

☎06-6780-9500

## 有料老人ホーム鶴見緑地 豪華!昼食バイキングを実施! 調理が間に合わないほどの人気ぶり

有料老人ホーム鶴見緑地では、イベントを毎月開催しています。今回のイベントは昼食バイキングの様子のご紹介です。

今回のバイキングにあたり、事前に入居者さまにバイキングメニューのアンケートを実施。その結果、天ぷら、お寿司、フルーツサンド、焼き鳥、生の果物、ケーキ、ノンアルコールビールという非常に豪華なラインナップとなりました。アンケート結果にひと手間を加え、揚げたての天ぷらをご用意!!「天ぷら屋さん早く揚げて〜」と声上がり、調理が間に合わないほどの人気ぶりでした。

今後有料老人ホーム鶴見緑地では、コロナウイルス感染の対策をしっかり行ったうえで入居者さまに喜んでいただけるイベントを開催し、満足度向上に向けて取り組んでまいります。



## 鶴見緑地病院 新型コロナワクチン4回目の追加接種を実施中

現在も全国各地で新型コロナウイルスの感染が拡大しています。ワクチンの追加接種を受けることで、感染後の重症化予防に有効とされています。追加接種がお済でない方は、早めの追加接種をおススメします。

### ◎対象者(4回目の追加接種)

- ※8月1日現在  
新型コロナワクチンの3回目接種から5か月以上経過した  
下記アまたはイに該当する方  
ア 60歳以上の方  
イ 18歳以上59歳以下で、  
①基礎疾患を有する方  
②その他新型コロナウイルス感染症にかかった場合  
の重症化リスクが高いと医師が認める方  
③医療従事者等及び高齢者施設等の従事者  
(※3回目に関しても鶴見緑地病院で接種可能です。)



**Coubic(クービック)よりネット予約が可能です→**

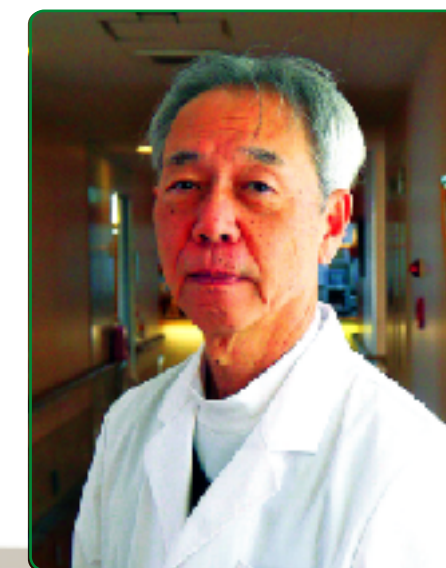
[https://coubic.com/0614/booking\\_pages#pagecontent](https://coubic.com/0614/booking_pages#pagecontent) 〒570-0044 守口市南寺方南通3-4-8

お問い合わせ **鶴見緑地病院 健診係** ☎06-6997-0101

## 気になる症状【Q&A相談コーナー】

**Q** 77歳の男性です。3年前に脳梗塞を発症し、右片麻痺が残りました。2か月前に腰椎を骨折し入院しています。退院後のことを考えると、通院も困難で治療やリハビリを継続することが難しい状態です。どうすれば良いのでしょうか？

**A** お一人での通院が困難な患者さまにつきましては、今のかかりつけの医師からの紹介状があれば月1回もしくは2週に1回の訪問診療にお伺いさせていただきます。リハビリについても介護保険によって訪問リハビリを受けることができますので、当院からであれば理学療法士・作業療法士が患者さまのご自宅へ訪問し、引き続きリハビリを受けることができます。他にも訪問看護による病状管理や緊急時の訪問も可能です。状況により緊急で往診にも駆けつけることができますので、安心してご自宅での生活を続けていただけます。



鶴見緑地病院  
安部 益文 医師  
Abe Masufumi

## レシピ紹介コーナー 栄養課



鶴見緑地病院  
栄養管理室 箕浦 有希  
Minoura Aki

### 秋香る炊き込みご飯

秋といえば、食欲の秋ですね！秋は、さまざまな食材が旬を迎えます。今回のレシピは、今が旬のきのこを使ったレシピ。きのこに含まれるビタミンB群には、栄養素の代謝を助けるほか健康維持や疲労回復を促す働きがあります。炊き込みご飯なので、好きな食材と組み合わせは自由！ いなり揚げがアクセントに！ぜひ食卓で秋を味わってみてください。

### 【作り方】

- ①米は洗って水を切っておく。鶏肉は一口大に切る。人参は皮を剥き細切りに。ごぼうはささがき。いなり揚げは半分に切り細切り。まいたけ・しめじは手でほぐしておく。
- ②鶏肉、人参、ごぼうを＜調味料＞で煮ます。煮えたら具材と煮汁に分ける。
- ③米を窯に入れて、②の煮汁を加え、1.5合の目盛りまで水を加える。具を全部上のにせ炊飯し、炊き上がった後混ぜて完成。

### 【材 料】(2人分)

もち米……………0.5合  
しめじ……………25g  
うるち米……………1合  
まいたけ……………25g  
鶏肉……………40g  
ごぼう……………10g  
人参……………20g  
いなり揚げ……………4〜5枚  
三つ葉……………お好みで  
栗の甘露煮……………お好みで

### 【調味料】

みりん……………大さじ1  
料理酒……………大さじ1  
醤油……………大さじ1  
塩……………少々