

第46号

発行日：令和4年7月14日

発行元：介護老人保健施設 槇の里
〒953-0041

新潟県新潟市西蒲区巻甲4363番地

(TEL) 0256-72-0331

(FAX) 0256-72-0330

<http://www.jojinkai.com/maki/>

槇



ラット ブーイ ドウツ ガツ バン！（はじめまして！）

介護老人保健施設 槇の里

ケアサービス部 師長 山本純子

でんでん虫々 かたつむり お前のあたまは どこにある
角だせ 槍だせ あたま出せ

歌詞カードを見ながら、ご利用者様と外国人が童謡を歌っています。とても穏やかで微笑ましい光景です。

令和四年六月より、槇の里はベトナム人技能実習生を迎えました。この制度の目的は、技能と知識を開発途上国へ移転し、お国の経済発展を担うための「人づくり」をすることです。日本で三年間実習を行い、母国へ帰ります。

実習生を受け入れてから一か月が経過しました。言葉や風習の違い、物事に対する捉え方の差をいろいろな場面で実感します。まずは日本の文化を伝え、マナーやルールを教えることから始めています。実習生はとても礼儀正しく誠実で、何より勉強熱心です。最近では、職員が積極的に話しかけて交流を図ってくれていることと実習生の勤勉さが相まって、語彙力が増えコミュニケーションがとれるようになってきました。また、現場はケアの根拠の伝達と業務手順の見直しをすることが、リスクマネジメントに繋がっています。更に、ご利用者様においては、実習生と一緒に会話や手作業をすることで、生活に張りが出てきました。技能実習生を受け入れることによって、施設が活性化し、様々な相乗効果が表れています。

世界一の超高齢化社会の日本で学ぶ介護技術や老健におけるケアマネジメントは、いずれ高齢社会を迎えるベトナムにおいても必ず役立つはず。日本で介護を学んだ経験を有する人材が、リーダーとなって介護の業界を引っ張ってほしいと思います。



♪ 梅雨が明け、全国的に夏本番を迎えている日本列島。
本格的な暑さの前に中庭でお茶会を行いました。
熱中症予防のため、ごくごく短時間での実施となりましたが、風を感じ、草木の匂いを感じながら食べるおやつはいかがでしたでしょうか (^O^)?

ケーキバイキング

6/22 にケーキバイキングを行いました！ 🍰
「どれにしようかなあ…」と色とりどりのケーキを前に、
真剣に悩まれている方もいらっしゃいました。
それぞれ選んだケーキを召し上がられ、「おいしかったねえ」「腹いっぱいだ！」と
皆様がお誕生日のような素敵な 1 日となりました。 🍰



技能実習生のご紹介

利用者の方にいつも優しく丁寧に接してくださっているクエンさん



ビエン・ティ・カム・クエンさん

笑顔がとってもステキで
気配り上手なハインさん



レ・ティ・ハインさん

日本語も勉強中です。
毎日、一生懸命実習日誌を
書いています。



お部屋の環境整備や
整理整頓を職員と一緒に
行っています。



6月よりベトナムから技能実習生として
槇の里に2名の方が来てくれました。
シンプーイロンズップドー！
(よろしくお願ひします！)



Q&A

Q1. 日本に来て思ったこと

クエン …仕事に対して熱心。手伝い合う姿が親切。

ハイン …町や家がきれい、すべて便利、日本の方は親切。

Q2. 好きな食べ物

クエン …いちご、パン、日本のお水が美味しくて好き。

ハイン …お寿司、お菓子、チョコレート。

Q3. 好きなこと

クエン …料理。フォーをよく作る。

ハイン …料理、日本語の小説。子供の頃から日本のアニメ
(ドラえもん、コナン) が好き。

Q4. 頑張りたいこと

クエン …家でも日本語を勉強する。頑張ります!!

ハイン …分からないことが多いので、毎日毎日回数を重ねて
いきたい。

利用者さんと話すことが好きなので今の仕事が
楽しいです!!

介護保険では、サービスの種類や提供時間、要介護度によって基本の単位数が決まっております。その基本単位数に、専門職の配置やサービスの提供、緊急時の体制構築等の算定要件を満たすことにより、プラスして算定できる報酬を「加算」といいます。
槇の里が算定している「加算」についてご紹介したいと思います。

経口維持加算

経口維持加算（Ⅰ）400 単位／月
経口維持加算（Ⅱ）100 単位／月



入所者が認知機能の低下や摂食・嚥下機能の低下により、口から食べることで誤嚥の危険がある場合に、多職種で共同し、口で食べる喜びが得られ続けることを目的としている加算です。協力歯科医院を定め、医師、看護師、介護福祉士、管理栄養士、言語聴覚士、ケアマネジャー、相談員が共同し、経口維持計画を立案します。毎月多職種で集まり、食事観察（ミールラウンド）と経口維持会議を行い、対象者の食事の様子や誤嚥のリスク、摂取量等を情報共有し、誤嚥性肺炎の予防に努めています。

