

コンソルテ瀬田便り

発行 介護付有料老人ホーム コンソルテ瀬田
編集責任者 施設長 高橋 克明

運営懇談会・家族会総会が開催

給食の今後のあり方、業者変更など決定

3月18日(日)午後2時からロイヤルオークホテル1階の会議室で、コンソルテ瀬田の運営懇談会・家族会総会が、多数の出席者を迎えて開催されました。

開会にあたり、トータルケアライフ株式会社堀社長が挨拶。「安全で安心して生活できる、憩いの場」としてのコンソルテ瀬田を堅実に運営していくよう努力すると、今後の施設運営方針を述べました。



ロイヤルオークホテルの会場

つぎに、高橋施設長が昨年度の結果と今後の展望について、施設発足の平成15年7月から今日までの施設の収支と損益計算の状況に触れつつ、限りのある介護保険報酬と保険外サービス費用の収入を維持し、節度ある冗費節減に努めて、バランスのとれた収支を維持したいと述べました。

また、給食業者の交代については、現在の業者では対応できないソフト食を導入するため、今年7月から切り替える方針を提案しました。

その中で、現在、嚥下障害などで普通の形態の食事が不可能な場合、刻みやミキサーで食事の形

を変えて、提供されています。これでは、食材の本来の形も歯ごたえもなくなり、固有の香りや匂いも混合される結果、見た目も味も匂いも全く異なったものとなり、食事の楽しみがなくなります。「実際にこれを召し上がっておられる入居者の皆さんに、大変、不愉快な思いを強いてきたことを深く反省し、陳謝する」と述べました。

一方、ソフト食は、実際の食材を原型がなくなるまで長時間丁寧に煮て柔らかくなったものを、ゲル化剤で元の食材にちかく（魚なら魚風に、野菜なら野菜風に）成形して提供する技術です。

これだと味も形も歯ごたえも原材料に似た感触で召し上がっていただけますと説明、実際にソフト食を体験するために、何品かの現物を試食していただきました。



当日、提供された試食の一例

その後、出席者のフリートークでは、これまでの施設の食事について厳しい現状批判と、今後のソフト食の採用に大いに期待するとの発言が多数行われ、多少の費用の変更についても、おおむね了承するとの肯定的ご意見を頂きました。

ソフト食採用に伴う費用の変更については、7



試食会の模様

月から 8 月までの 1 ヶ月間は、現行料金を据え置き、業者変更に伴い起きる実際的な問題解決に努力し、その結果、8 月から新しい料金に変更されます。(費用の変更についてご了承を頂く正式書類は、同封の書面をご覧ください。)

活発だったフリートーク

フリートークでは、ご家族からの伝言が入居者様に正確に伝わらないことが、ままあるとのご指摘があり、今後、そのようなことが無いよう努力するとお答えしました。

また、この間の流行性胃腸炎について、あまりに一律な対応に問題はないかのご指摘があり、安田看護師長から、今回の感染症対策について大津市保健所と連携し、その指導を仰ぎ遺憾なきよう対応したため窮屈な思いをおかけした事実を認めるとともに、終焉の宣言後も依然予断を許さない状況にあることに理解を求めました。

その他、居室での発火性の強い電気製品の使用禁止のご了承、外部からの入居者様への電話は取り次ぐが改めて公衆電話で対応していただくこと、被保険者証は原則施設側で預からないことなどをご了承いただき、この日の日程を無事終了しました。

新入職員の紹介

4月採用の職員を紹介します。



1F ワーカー
越後いつ子



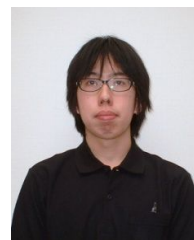
1F ワーカー
奥田 悟



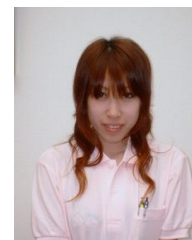
2F ワーカー
東 直志



2F ワーカー
牛窪久美子



3F ワーカー
藤原 弘樹



3F ワーカー
岸本 幸子



3F ワーカー
今村 一栄



看護部 (病院付添)
永尾 トヨ子

(その他、情報、編集後記等掲載休止します。)