

D wing

VOL. 21

デー・ウイング



第4回 この人に聞く! お仕事の **ヒント**

新人ならではの
発想を表現できた
新人による
新人用マニュアル作成研修

第19回 **Care Point**

介護者が知りたい
栄養ケア

■図 新人による新人用マニュアル作成の経緯

ベテラン職員が作成した新人用マニュアルにそつた指導

- 指導側の視点から作成されたケース別項目別の新人用マニュアルで、型にはめる指導法に新人は重圧を感じ委縮してしまう
- 研修や業務についていけない者は「できない職員」とみなされる
- バーンアウトから離職する新人が続出するが、指導側の問題意識は薄い



新人に次年度の「新人用マニュアル」を作成させる

- 新人と個別に面接し、新人なりの意見や思いを確認する
- 新人が意見や思いをマニュアルという形で表現できる機会を設ける
- 新人が先輩職員に遠慮することなく、思うように作業できる環境を用意する



作成した新人用マニュアルの採用とその効果

- 新人の作成した新人用マニュアルは、業務を円滑に進めるために行う事項が時系列にまとめられていて、先輩職員から高評価を受ける
- 新人の作成したマニュアルの長所を認め、施設全体で採用
- 新人は業務に対する自信や先輩についての理解が高まり、改めて意欲や使命感が生まれる
- 「用語集」「新人ウォーキラリー」「先輩から贈る50の言葉」「新人向け業務Q&A」など他にも新人による成果が誕生

■仕事への意欲と使命感を醸成する

こんなマニュアルが欲しかった!

新人用マニュアル作成は、スーパーバイザーとして2年目職員を1人つけた以外は新人だけで行い、のびのびと意見を出し合えるようにしました。先輩職員には公開しない前提だったので、企画段階では「声をかけづらい先輩とのコミュニケーションの取り方」といった内容まで活かした50ページにも及ぶ正真正銘の業務マニュアルでした。

斬新だったのは、その新人用マニュアルが時系列でまとめられていたことです。2階のあるセクションについて、朝から翌朝までの時刻ごとに早番、遅番、夜勤別でどのような業務があるか、そのとおりに業務マニュアルでした。

き注意すべき利用者は誰で、どのように対処するかといったことが細かに記されています。これさえ見れば誰でも適切に業務を遂行できるという、まさに新人ならではの発想が生まれました。

私は先輩に公開しないという前言を翻し、でき上がった新人用マニュアルを先輩職員に見せたところ、「基本的に仕事を指摘しながらも「基本的な仕事がうまくまとまっている」とか「わかりやすい」という評価や、「最近、新人に笑顔が多くなった」という報告を聞く

ことができました。

新人作成による時系列の新人用マニュアルは、2010年度から各フロアに共通する部分を採用し、毎年フロアごとに見直しを進めながら使用しています。

■プライドをもつて働ける職場を

理職は固定概念にとらわれず、今後もさまざまな仕掛けやチャンスを提供していく必要があると思います。

いい職場で働きたい、いい職場で働いていることと同じです。いい職場だと思えなければ、新人もベテランもプライドをもつて働くことはできません。

お仕事のヒント!

新人教育のポイントとは?

- 新人自らが考え、行動するように仕掛けやチャンスを工夫する
- 結果よりも過程を通じて得られる学びや気付きを重視する
- 新人が意見を表現する場を積極的に用意する
- 新人の思いや考えに耳を傾ける機会を設ける
- 新人の感性や個性から学ぶ姿勢をもつ

新人ならではの発想を表現できた新人による新人用マニュアル作成研修

従来の新人教育方法を見直し、新人自身に新人教育マニュアルを検討させるという異例とも思える研修を採用した大田区立特別養護老人ホームたまがわ。特養サービス担当課長の大川直人氏に、そのねらいをうかがいました。



社会福祉法人 池上長寿園
大田区立特別養護老人ホーム
たまがわ(東京都)
特養サービス担当課長 大川直人

私が研修担当となった当時、池上長寿園全体では40人程度の新人が入所し、1週間ほど全体研修を受けた後に10名前後が「たまがわ」に配属されました。「たまがわ」では、ベテラン職員が新人に教えることをまとめた新人用マニュアルにのつと、キャリア10～20年のフロアリーダーの指導の下で3ヶ月間でひととおりの現場業務が行えるようOJT教育が施されました。しかし現実には新人全員が仕事についているわけではありません。マニュアルどおりに仕事ができないと「できない」とばかり頑張って辞める者が現れてしまう事態も起きました。指導しないで、新人と先輩職員との間に溝が生じていきました。

また、最近の新人は介護業務を仕事として割り切って考え、眞面目に取り組む方、時間外勤務や自分の仕事以外のことには積極性を示さない傾向があります。そういうことも要因となることがあります。そこで、新人と先輩職員との間に溝が生じていきました。

私は研修担当者として、「たまがわ」では新人研修終了後も1カ月に一度の個別面接を継続して行い、新人の考え方を聞き直すきっかけにもなりました。そこで初回で、

■新人マニュアルは新人に

私は研修担当者として、「たまがわ」では新人研修終了後も1カ月に一度の個別面接を継続して行い、新人の考え方を聞き直すきっかけにもなりました。そこで初回で、

私は新人用マニュアルを作成させることにしました。マニュアル作成を通じて実務を理解することで、自分たちの思いを客観視して表現できれば自信をもち、個性を發揮する契機を得られるのではないかという期待がありました。

OJTだけでなく、新人6人に次年度の新人用マニュアルを作成させることにしました。新人用マニュアルを作成させることにしました。マニュアル作成を通じて実務を理解することで、自分たちの思いを客観視して表現できれば自信をもち、個性を発揮する契機を得られる

ことは、割り切り型だと思っていた新人が実は夢をもつて介護の世界へ入り、新人ならではの新鮮な意見をもつていて、自分らしさをどう発揮すればよいのかわからずにもがいていたのです。私は新人に「仕事に対する意見はぜひ先輩に言うべきだ」と助言し、先輩たちにも「新人の声に耳を傾けるように」と促しましたが、積極的に先輩へ意見を伝える新人はいませんでした。

■笑顔が見られなくなる

新人たち

職員」としてチエックされるため、新人は、プレッシャーに苦しみ、対人援助職でありながら次第に笑顔が見られなくなる



介護者が知つておきたい栄養ケア

栄養ケア



【監修】
地域栄養ケア PEACH 厚木 代表
管理栄養士
摂食・嚥下アドバイザー
江頭 文江

高齢者介護施設の利用者さんにとって、食べることは大きな楽しみであり、同時に栄養摂取という心身にとって大切な役割を果たしています。しかし、嚥下機能に問題があるなどの理由から食事量が減少し、栄養不足が心配される人も少なくありません。今回は、在宅訪問栄養指導や高齢者施設の栄養ケアなど、地域に根ざして介護者が知つておきたいポイントを伺いました。

栄養不足の徴候を早くつかむ

高齢になると体調不良や活動量の低下、咀嚼・嚥下機能の低下、認知症などさまざまな原因から、食事量が減少する傾向にあります。しかし、「高齢だから仕方がない」とそのままにしていると、栄養素やエネルギーが不足した状態(低栄養※)になる危険性があります。

●食事摂取量だけではなく、水分摂取量にも気をつける。
●夏場だけではなく、冬場の暖房のきいた室内は空気が乾燥し、気づかぬうちに脱水状態が進むことがあるので注意が必要。
●あまり水分を摂りたがらない利用者さんの場合、嚥下機能が低下して飲むことが負担になっていることも考えられる。水分に少しのとろみ(牛乳程度)をつけると飲んでもらえる場合がある。

●排泄への視点をもつ
排泄の時間や回数だけではなく、量、色、においにも注意を払う。回数は普段どおりでも量が減っていたり、色が濃く、においが強い濃縮尿になっている場合、水分摂取量が足りない可能性がある。逆に回数が減っていても1回の量が増えている場合もある。

※低栄養…たんぱく質とエネルギーが不足した状態。低栄養は、血液検査の血清アルブミン値3.5g/dl以下、6ヶ月間で5%以上の体重減少などを基本に、身体計測、血液・生化学検査、食事摂取量調査、心理面の観察などに基づいて総合的に判断される。対応には医療の介入が必要なこともある。

●多職種連携が重要

「食が進まない」「食欲がない」という利用者さんに 대해서は、まず一人ひとりの身体状況、栄養状態、睡眠や排泄の状況、活動量、生活習慣などを把握した上で、食べられない原因を探る必要があります。身体機能を維持し、少しでもADLを改善するためには、必要な栄養量を確保しなければなりません。そして、その食事を利用者さんにおいしく安全に食べてもらうという視点に立って、ケアの計画を立てます。そのため、栄養士を中心に、介護士、看護師、ケアマネジャーなどが情報を共有し、連携していくことが重要です。また、必要に応じて医師に相談できる環境も欠かせません。



食べる機能の低下に注意する

●表1:嚥下機能の低下に早期に気づくための観察ポイント

□ 食べる量が減ってきた
□ 食事時間が長くなった
□ 食べこぼしが多くなった
□ むせることが多くなった
□ 痰が出やすくなった
□ 前より言葉数が減った
□ 何となく表情に元気がない
□ 顔色が悪い、頬がこけた
□ 座る姿勢が維持できなくなっている
□ 昼間覚醒が悪く、うとうとしている
□ 便秘や下痢をしている

●表2:嚥下障害がある人が栄養不足にならないようにするための工夫

飲み込みやすい食事形態

利用者が提供されている食事をうまく飲み込んでいるか観察し、飲み込みにくい様子であれば栄養士と相談しましょう。飲み込みやすい食事形態の基本を紹介します。

嚥下障害のある人にとって飲み込みやすい調理の工夫

大きさではなく、硬さに留意する。

刻み食は口の中ではばらばらになってしまい、飲み込みにくく、嚥下障害のある人には不適切。食材は小さく刻むより、加熱して軟らかにする。

切り方を工夫して喰みやすくする。

蛇腹切りや隠し包丁、繊維を断つような切り方などをすると、食材に火が通りやすく、味もしみこみやすくなる。

ぱさぱさする食材は、適度に水分を含ませる。

例フレンチトースト、蒸し魚、煮魚など

口当たりを滑らかにするために、油脂を加える。

例ボテサラダ、スイートポテトなど

ぱらぱらになりやすい食材は、つなぎでまとめる。

例肉団子、ハンバーグ、和え物など

液体には適度にとろみをつける

嚥下機能が低下すると、水やお茶、汁物などさらっとしたもののが最もむせやすいため、とろみ剤を使用して適度なとろみをつける。

とろみ剤の使い方

単純にとろみをつければよいというものではない。

とろみ剤の濃度が高すぎるとべたべたして口や喉に残留しやすくなり、かえって誤嚥のリスクが高まる。

水分摂取量への注意

●食事摂取量だけではなく、水分摂取量にも気をつける。
●夏場だけではなく、冬場の暖房のきいた室内は空気が乾燥し、気づかぬうちに脱水状態が進むことがあるので注意が必要。

●あまり水分を摂りたがらない利用者さんの場合、嚥下機能が低下して飲むことが負担になっていることも考えられる。水分に少しのとろみ(牛乳程度)をつけると飲んでもらえる場合がある。

●排泄への視点をもつ
排泄の時間や回数だけではなく、量、色、においにも注意を払う。回数は普段どおりでも量が減っていたり、色が濃く、においが強い濃縮尿になっている場合、水分摂取量が足りない可能性がある。逆に回数が減っていても1回の量が増えていれば問題がない場合もある。

食べる前の準備運動

●食事の前に風車を数回吹いてもらう。深く息を吸い込んで強く吐くことを繰り返すことによって、しっかりと覚醒することができ、むせが減つて飲み込みが良くなる。



●痰が喉につかえている人は、風車を吹いて強い息を吐くことでむせて痰が取れるので、食事が進む。

栄養ケア Q&A

Q 食事だけでは栄養が不足している利用者さんに栄養補助食品を選びたいのですが、どのような基準で選べばよいですか?

A 栄養補助食品は、①どんな栄養素を補給するのか、②どの程度の嚥下機能があるか、という2つの基準から選ぶことが重要です。嚥下機能に問題があれば、誤嚥の危険のあるドリンク状のものは避けます。プリン状、ゼリー状でもさまざまな硬さのものがあるので、介護職はどの程度のものであれば飲み込めるのかを栄養士に相談してください。

Q 食べている途中で眠ってしまう利用者さんがいます。どうしたらよいですか?

A いくつかの原因が考えられます。食べる機能が低下して疲れやすい、軽度の脱水による傾眠状態、低栄養による活性状態の低下、活動量の低下や睡眠剤の影響による睡眠サイクルのずれ、認知機能の低下、などです。口に食べ物が入っているときに眠ってしまうと、誤嚥や窒息の危険性もありますので、介護職は栄養士や看護師に相談して対処しましょう。

●介護職に期待されること
食事介助では利用者さんの食べる様子をよく観察し、飲み込みにくそうにしていないか、いつまでも口の中に食べ物が残っていないかなどに注意を払いましょう。食事以外にも、普段から水分摂取量や排泄の状態に気を配りたいものです。また、利用者さんの嚥下機能の向上のた

めには、口腔ケアも非常に重要です。江頭さんは、「利用者さんの近くで生活全般のケアを行っている介護職だからこそ、広い視野から利用者さんの変化を観察できると思います。何かおかしいと思うことがあります。『もしもしたら食事が関係しているかもしれない』と一步踏み込んで考え、栄養士や看護師に相談してほしいですね」と介護職のケアに期待しています。

「もう一度下着をはきたい」

その想いにお応えします



パッド専用ホルダー

おしりピッタリパンツ

リブ編みと平編み、2つの構造で
ホールド感とゆったり感を同時に実現!



※写真はおしりピッタリパンツ(ピンクベージュ)です。

サルバおしりピッタリパンツ

M /ヒップサイズ 84~94cm
L /ヒップサイズ 92~102cm
LL /ヒップサイズ 100~110cm

ピンクベージュとグレーの2カラー
M・L・LLの3サイズをご用意して
おります。

白十字

編集部より

今回の施設取材では、いずれも「おむつゼロ」を達成された特別養護老人ホームへの取材となりました。このように「自立支援」をキーワードに、下着と尿とりパッドを組み合わせた排泄ケアを実施されるところが多く見かけるようになってきました。

日々変化していくケアの現場ニーズにお応えできるよう、より良いケア用品をお届けすべく開発に取り組んでおりますので、ぜひご意見を頂戴できれば幸いです。

また、東日本大震災からもなく1年になります。白十字も毎日の安心を支える製品をお届けするメーカーとして、復興に向けた道のりの継続的な支援に取り組んでいます。

生地全面に

"Tio Tio" 空気触媒清潔加工TMを施し、
におい・スキントラブルを軽減!

空気触媒TMとは?

天然成分を原料とした加工剤を使用し、空気中の酵素や水分と反応して有害物質を分解し、抗菌や消臭などの優れた効果を発揮する極めて安全な技術です。

お肌のトラブルが気になる方や高齢者等お肌が敏感な方にも安心してご利用頂けます。空気触媒は常温で溶けたり蒸発してなくなることがないため、抗菌・消臭の触媒機能が長時間持続します。

空気触媒は従来の"光触媒"と異なり、光の届かない暗闇、つまり下着の内部でも効果を発揮します。

●抗菌

黄色ブドウ球菌をはじめ、大腸菌や綠濃菌といった各種雑菌に対して抗菌作用があります。雑菌の繁殖を抑えて、いつでも清潔な状態でご使用頂けます。

●消臭

アンモニアや酢酸、イソ吉草酸、ノネナール等のにおいも軽減。排泄物の臭いに対して持続的に消臭効果を発揮します。

*上記の機能は、全ての条件下での効果を保証するものではありません。

Tio Tio (ティオ・ティオ)は、株式会社サンワード商会の登録商標です。



日本アトピー協会推薦品

承認番号 T 509500 A

日本アトピー協会

空気触媒清潔仕立て『Tio Tioシリーズ』は、日本アトピー協会の推薦品です。日本アトピー協会はアトピー性皮膚炎及びアレルギー諸疾患患者の方の生活向上支援と、同疾患への正しい理解のための情報発信を行うとともに、治療環境の改善に寄与することを目的としています。

お問い合わせ
お便りは

白十字株式会社
「D-wing」 編集部まで

〒171-8552
東京都豊島区高田3-23-12
TEL.03-3987-6974