



デイサービスセンターきらきら アンケート調査結果報告

アンケート調査へのご協力ありがとうございました。

この度、ご利用者ご家族の皆様にご意見をお伺いし、アンケート調査を行いました。お忙しい中、丁寧にお答えを頂きありがとうございました。ご回答頂きましたアンケートの結果を真摯に受け止め、改善すべきものは検討を行い、ご利用者様、ご家族様に満足いただけるサービス提供を目指して参ります。

■申し込み・契約時の対応、通所介護計画書について

- ・「ご本人の状態や申し込みの理由について分かってもらえたと感じた」は、「十分感じた」50%、「だいたい感じた」42%でした。「契約書・通所介護計画書について質問や確認ができたか」は、「十分できた」42%、「だいたいできた」42%、「あまりできなかった」8%、「無回答」9%でした。今後も、ご利用者様やご家族様に確認しながら対応していきます。
- ・「契約時のとき、費用の説明は分かりやすかったか」は、「とても良くわかった」17%、「だいたい分かった」75%、「あまりわからなかった」8%でした。契約や事前面接の際には、ご利用者ご家族様が納得していただける明確で分かりやすい説明を心がけます。
- ・「通所介護計画書の内容はご本人の状態や希望に合っているか」は、「十分に感じる」46%、「だいたい感じる」50%、「無回答」4%でした。今後もご本人の状態や希望に合った計画書の作成に努めます。

■サービス内容について

<送迎>

- ・「送迎車の走行・乗降の介助は安全に行われているか」は、96%の方から「十分感じる」「だいたい感じる」との回答をいただきました。今後も安全性に十分配慮して、安心して乗車していただけるよう努めます。

<食事>

- ・献立や味付け、食べやすさ等、総合的に「満足」「だいたい満足」が87%を占めました。「どちらかといえば不満」4%でした。「無回答」が8%あった。味付けだけでなく見た目や季節感も大切に、安心安全な食事の提供に努めます。

<入浴>

- ・88%の方から設備、職員の対応など総合的に「満足」「だいたい満足」との回答をいただきました。ご利用者様本人が答えられない、入浴していない等の理由から「無回答」が12%ありました。今後も、ご利用者様に意見を聞きながら満足に入浴していただけるよう対応します。

<職員の対応について>

- ・4つの設問で「十分感じる」「だいたい感じる」が90%以上を占めました。5つの設問全てで「無回答」との回答が1~2組ずつでした。

<日課(含リハビリ・行事)について>

- ・今回ご要望でいただいたレクリエーションで取り入れて欲しい内容や行事を参考に、日々のレクリエーションの充実を図ります。また、実施後に感想を伺い内容の充実に努めます。
- ・外出行事で行ってみたい場所として、お花見や紅葉見学、外食(お寿司屋さん)や買物の意見がありました。今後も希望に沿えるよう対応していきたい。また、外出する機会がない方もいる為、外出行事等は継続していきたい。
- ・「家族参加型の行事があれば参加してみたいか」との問いには64%の方が「参加してみたい」と回答された。しかし「あまり参加したくない」が36%、参加したいという方がいる一方で、デイサービスにご利用者が来ている時間にご家族にとって介護の息抜きをする時間でもあるので、慎重に検討していきたい。

<苦情について>

- ・意見や疑問、苦情を気軽に伝えられる環境となるように、ご利用者様の話に耳を傾け、ご家族様とも送迎時や連絡ノート等を通してコミュニケーションを図り、迅速に対応しサービスの質の向上に努めていきますので、今後ともお気づきの点がありましたら、お申し出ください。

■デイサービスに通うことが楽しみだと感じますか

- ・「十分感じる」58%、「だいたい感じる」29%、「あまり感じない」4%、「無回答」9%でした。多くの方が楽しみに通ってきていただけるように、今後もこの結果に満足せず、各サービスをさらに充実させご利用者様・ご家族様にとって満足していただけるよう努めていきます。

栄養だより

～積極的に摂取したい発酵食品～

食品に含まれるでんぷんやたんぱく質などが微生物によって分解された際、できた成分が人に有害なものを「腐敗」、人に役立つものを「発酵」といいます。

乳酸菌など細菌の働きによって作られるものにヨーグルト・納豆などが、カビの働きによって作られるものにチーズ・かつお節などが、酵母の働きによって作られるものにビール・ワイン・パンなどがあります。

☆主な発酵食品の特徴☆

《納豆》納豆の主原料となる食材は、大豆と納豆菌です。納豆菌は稲わらにすみ着く細菌で、熱に強いことが大きな特徴です。納豆菌は多くの酵素を生み出し、中でもナットウキナーゼには血液をさらさらにする効果があるといわれています。また、大豆と比べてカルシウムを骨に取り込むのに必要なビタミンKを多く含んでいます。

《ヨーグルト》ヨーグルトは生乳や乳製品を原材料とし、乳酸菌が発酵することでできる食品です。乳酸菌が発酵過程で乳酸を作ることでヨーグルト特有の酸味が生まれます。乳酸菌は大腸の中で悪玉菌や雑菌の働きを抑え、大腸内の細菌叢（腸内フローラ）を整えます。腸内フローラが整うことで便秘の予防・改善や、免疫力の強化につながります。最近では目・鼻・口の粘膜バリア力を上げることで体への病原菌の侵入を防ぎ、風邪やインフルエンザの予防が期待できる乳酸菌も発見されました。

なかなか継続するのは難しいですが、毎日少しずつ摂取することで体の中の変化を感じることができるかもしれません。実は私、只今自家製ヨーグルト継続中です!(^^)!

1月の食事紹介

1月の行事食はつぎのとおりです。

お正月メニュー・新年祝い膳・七草粥・セレクト（鉄火重・煮カツ重）・誕生会メニューを提供させて頂きました。

写真は新年祝い膳です。



【献立】

手まり寿司	花豆
伊達巻き	お煮しめ
昆布巻き	白和え
桜ん坊羊羹	すまし汁

特養行事紹介

1月に行った行事をご紹介します。今月は地域の皆さんによる獅子舞、繭玉作りの他、新年会等を行いました。



青柳五丁目 獅子舞



繭玉作り



●ボランティアの方々を募集しています!!

福寿荘きらきらでは、下記のボランティアを募集しています。

- ◆特別養護老人ホームやデイサービスの利用者さんを対象とした「演奏会」、「歌謡」、「舞踊」、その他の行事企画にご協力いただける方
- ◆特別養護老人ホームやデイサービスの利用者さんに余暇活動をご指導いただける方
- ◆施設内外の緑化や園芸、車椅子の修理清掃など環境整備にご協力いただける方
- ◆その他ボランティア活動

個人、団体を問いませんのでご協力をお願い致します。また、お知り合いの方で、このようなボランティア活動が可能であればご紹介をお願い致します。

連絡先・・・福寿荘きらきら
TEL 0556-22-7531 FAX 0556-20-1210
Eメール fukujoyusoukirakira@view.ocn.ne.jp

1)協力の程、宜しくお願い致します。

尚、1)不明な点等は、職員までお問い合わせください。

尚、使用用途など不明な点等がありましたら、職員までお問い合わせください。

常備しておりますのでご利用ください。

尚、使用用途など不明な点等がありましたら、職員までお問い合わせください。

- ①集団感染が発生している学 校機関などに通学されている方の面会の自粛。
- ②風症状及び下痢症状のある方の面会の自粛。
- ③マスクの着用と手指の消毒。

尚、使用用途など不明な点等がありましたら、職員までお問い合わせください。

④集団感染が発生している学 校機関などに通学されている方の面会の自粛。

尚、使用用途など不明な点等がありましたら、職員までお問い合わせください。

●「面会に関するお願い」

●「清拭布の寄付を お願い致します。」

施設からのお願い

ご厚意ありがとうございました

□福祉用具を頂きました。

1/16 小澤 様 (富士川町)

1/27 小澤 様 (富士川町)

掲載については一般の方のみとしております。

《編集後記》

今月は、デイサービスで実施いたしましたアンケート調査の結果を掲載いたしました。今後も皆様の貴重なご意見等一つひとつを大切に、また真摯に受け止め、より一層満足していただける介護サービスの提供の実現に努めます。(1)

2月の行事予定

特養施設

3日 節分メニュー 豆まき	20日 機能回復訓練
6日 機能回復訓練	28日 誕生会 誕生会メニュー
7日 理美容	
14日 ロールケーキ作り(鳥)	*その他、次のことを企画いたします。
17日 理美容	①木ユニットチョコレート菓子作り
18日 セレクトメニュー	②不老園の梅の花見学

デイサービス

書道教室

21日

喫茶店

17・18日