

寿都寿海荘 ふれあいだより

広報誌
第 45号
令和 7 年
4月発行

施設移転後から 1周年になりました。

令和6年3月30日に歌棄町から開進町に移転し、1年が経ちました。まだまだ新築ですが、生活感も感じられるようになってきました。施設見学はいつでも可能です。まだ施設内を見学したことがない方は是非、来てください(^_^)



日本財団の助成により 車いす対応の福祉車両を購入しました。

寿都デイサービスセンターでは、令和7年3月に日本財団の助成を受けて、福祉車両（ハイエース1台・車いす用リフト車）を購入しました。今回の購入により、車いす利用の方が多く利用できるようになりました。



Supported by
**日本財団**
THE NIPPON
FOUNDATION



乗降しやすいよう伸縮型の
手すりが付いています



車いすを使用している方は
最大4名まで乗車できます。

お知らせ

令和7年1月に、介護報酬の各種加算の見直しを行い、新たな加算を取得しました。令和6年の医療福祉機構の調査では、全国の介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）で当施設と同じ従来型（ユニット型ではない）施設では、4割ほどが赤字運営です。水道光熱費や食材、日用品等の物価高騰が要因です。現在、当施設は黒字運営ですが、今後も物価上昇が続くと運営が難しくなることもあります。

介護が必要となっても寿都町で過ごせるよう今後も地域で施設サービスを提供していくために収入の安定化が必要です。現在、水道光熱費の節約など経営努力を行っていますが、ご利用者にも一部負担をお願いいたします。今回の加算取得により月額で500円程度、負担が増えます。

（今回取得した加算）

- 栄養マネジメント強化加算（330円/月額）** ※令和7年3月より取得
管理栄養士がご入居の栄養状態を把握し、個人に合わせた食事等を提供することで栄養状態の維持と改善を図ることを目的とします。
- 協力医療機関連携加算Ⅰ（100円/月額）** ※令和7年1月より取得
主治医（寿都診療所）と病歴等の共有、定期的な会議の実施により、連携を強化し、ご入居者により良い健康管理を行うことが目的です。
- 生産性向上推進体制加算Ⅱ（10円/月額）** ※令和7年1月より取得
最新のテクノロジーを使用し、介護の質を維持、向上を図りつつ、職員の負担軽減や、業務の効率化を図ることを目的とします。



お願い

（車いすとの交換を目指しております）

当施設では、ジュースやビールなどの缶についているリングプルを集め、車いすと交換しております。車いすの交換には、700kgのリングプルが必要です。

皆様のご協力もあり、令和5年末に車いす1台と交換することができました。引き続きリングプルを集めています。ご協力をお願いします。現在の累積量は55kgです。



お願い

（不要なタオルなどは
ありませんか？）

ご自宅に不要になったり、使い古したタオルありませんか？当施設までご連絡を頂ければ、ご自宅まで取りに伺います。

寿都寿海荘 ご利用状況

○介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）

- ・入居者数）50名（利用定員 50名）
- ・平均介護度）要介護3.9（全国平均 3.98）
- ・平均年齢）89.8歳
- ・最高年齢）99歳
- ・平均入居年数）4.3年（全国平均約 4年）
（令和7年4月）

○短期入所生活介護（ショートステイ）

- ・1日の平均利用者数）5人（利用定員 5名）
- ・ひと月の平均利用率）100%
（令和7年1月～3月）

‘数字’で見る 寿都寿海荘 Vol③



今号の‘数字’でみる寿都寿海荘の第3回目は「食事」です。当施設の管理栄養士が行ったご入居者への嗜好調査の結果を紹介します。嗜好調査とは、個人好みや意見を調べる調査です。調査結果をもとに献立作成や調理方法、給食の提供方法などを改善し、ご入居者の満足度を高めることが目的です。調査は毎年行います。

食べてみたい料理を伺うと大半の方が「何でも食べるよ」と回答しました。魚料理を好まれる方が多く、食べてみたい料理もお寿司やお刺身が上位です。寿都町の土地柄が影響しているのかもしれませんが、お寿司年末に、お刺身は毎月の誕生会など主に行事のときに提供しています。調査は毎年行います。

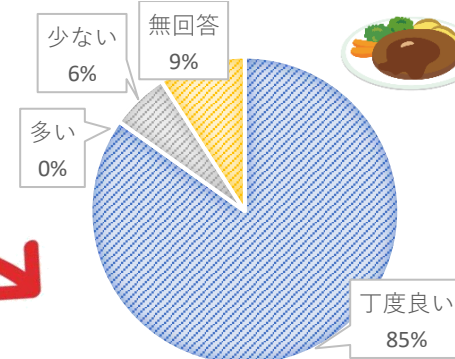


ある日の献立

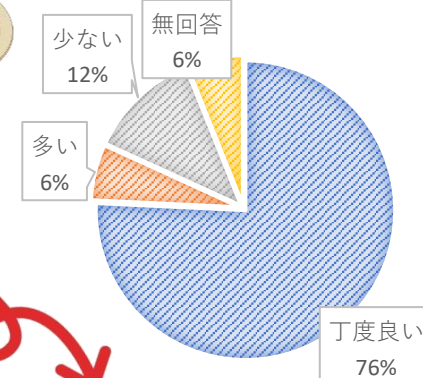
	水	木	
朝食	ご飯 玉ねぎとわかめの味噌汁 ゆきの油煮 たらこ和風煮 漬物 飲むヨーグルト	ご飯 インゲンと蕪菜の味噌汁 もやしのかめ煮 切り干し大根の炒め煮 イカ刺し船前 減塩梅干し 牛乳	ご飯 切り乾と三つ葉の味噌汁 いんげんのかんぴら炒め ほじこ 減塩まろやかひじき 飲むヨーグルト
カロリー	356	409	318
塩分	2.5	2	2.5
昼食	(子どもの日) ましらし もずくのすまし汁 がんもど大根の煮付 抹茶水ようかん 牛乳 かしわもち (おやつ)	ご飯 五目うどん リンゴのコンポート 牛乳 (雑煮の方) 雑煮の豆菜 天かまとキャベツの炒め	ご飯 えのきと小松菜の味噌汁 タラのどか 付け合わせ (トマト)
カロリー	518		
塩分	1.6		
夕食	ご飯 なめこと三つ葉の味噌汁 和風マーボー豆腐 ひじきの和風サラダ やわらかきんぴらごぼう 牛乳	ご飯 イモとわかめの味噌汁 はんぺんの卵とじ ほうれん草とウィンナー ごま蒸布 牛乳	



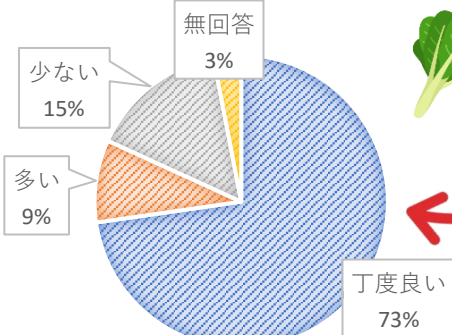
おかずの量



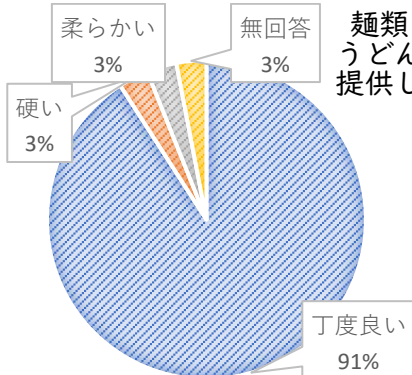
おかずの味付け



ご飯・お粥の量



ご飯・お粥の硬さ



麺類 (ラーメン、蕎麦、うどん、素麺) は週に1度提供しています。



ご入居者から・・・

- ・漁師をしていたせいか、濃い味が好き。
- ・ここ (寿海荘) のお粥は美味しい。
- ・味付けが甘すぎる。しょっぱいほうが好き (魚の煮付け)
- ・自分で何でも作ってきたせいか、味付けが気になる。
- ・食事が楽しみ、これに次ぐものはないと思います。
- ・好き嫌いなく何でも食べます。
- ・出されたものは文句を言わず食べます。

管理栄養士から・・・

今回の調査により、個別にお話を伺えたことにより、普段の食事から気づけない意見や要望を伺うことができました。できる限り、その要望に応じていきます。今後も食事以外にも、ご入居者とコミュニケーションを図りご入居者が喜んで頂ける食事を提供していきます。

お味噌汁などの温度

温度が「ぬるい」と答えた方が前年 (令和5年) の調査よりも増えていました。保温食器を使用していますが、盛り付けから提供までの時間を短縮できるか検討していきます。

