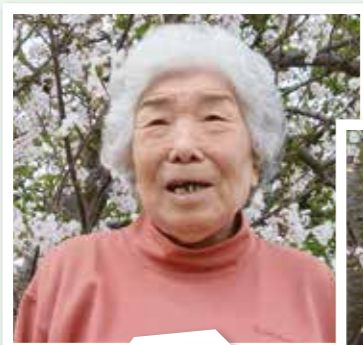


月刊 笑

Vol.29
2026.4.27



Topics

「手作りの味」と「効率化」の両立へ
セントラルキッチン導入

一人ひとりの想いに寄り添う
みふねの小規模ケア

笑顔と活力の
デイサービスセンター悠優みふね

「最期まで自宅で」を支える
ナーシングPlus悠優の訪問看護

「最期まで自宅で」を支える // ナーシングPlus悠優の訪問看護

住み慣れた自宅での看取りを支える訪問看護。ナーシングPlus悠優を突き動かしているのは、「誰かの役に立ちたい」という職員たちの純粋な心です。地域に根ざし、利用者様とご家族様の人生を支え続ける現場の熱い想いに迫ります。

在宅での看取りを支える訪問看護

ご本人様とご家族様に最期まで寄り添う

「最期まで自宅で過ごしたい」。その願いを叶えることが、訪問看護の役割です。主治医の指示に基づく点滴や痛みのコントロール、創傷処置や入浴介助などの日々のケアに加え、24時間のオンコール体制で急な体調変化にも即座に対応します。医師と利用者様を繋ぐ架け橋となり、先を読んだ対応で苦痛を和らげることが私たちの使命。また、在宅ケアではご家族様への支援も不可欠です。「痛み止めを飲んでも変わらない」といったご相談に耳を傾け、解決の糸口をご提案します。適切なケア方法の共有で不安を解消し、ご家族様が「家で看られる」という自信を持てるよう支援します。望まない入院を回避し、最期までご自宅で過ごしていただく。利用者様とご家族様の人生に深く寄り添えることが、私たちのやりがいです。



ナーシングPlus悠優(訪問看護) 管理者
みつなが みゆき
光永 美幸さん

ナーシングPlus悠優のモットー

訪問の依頼を断らない

厳しい状況でも決して断らず、どのようなご相談にも、まずは自分たちに何が出来るかを考え誠実に向き合うことを徹底しています。このような姿勢を支えているのが、小規模なステーションならではの強みです。「利用者様のためにこうしたい」というケアの方針や熱意は、即座に職員全員へ共有されます。少人数のステーションだからこそ、チームとして素早く行動に移せる機動力があるのです。この高い機動力と即応力があるからこそ、私たちは誇りを持って「断らない看護」を貫いています。

職員の想い

「誰かの役に立ちたい」という温かい心

職員は皆、「人の役に立ちたい」という純粋な想いを抱いています。利用者様やご家族様のために自分に何が出来るかを考え、行動に移す。その根底にあるのは、相手を思いやる温かい心に他なりません。自分自身の想いを込めて実践したケアが、利用者様やご家族様からの信頼として返ってきたとき、「この仕事をやって良かった」と実感します。短い訪問時間で深い関係性を築く難しさこそが訪問看護のやりがいであり、職員一人ひとりの成長を支える糧です。

他法人との違い

法人全体のネットワークで叶える、
包括的な安心

当法人が多様な施設を有している点は、他法人にはない大きな強みです。例えば、災害時や緊急時に法人内の各施設へ避難を案内したり、必要に応じて福祉用具を融通したりすることもできます。法人のネットワークを活かし、医療から住環境まで包括的に支援できる点は、千寿会ならではの魅力です。生活困窮者の方や困難な状況にある方々も含め、地域の皆様が少しでも快適に過ごせるよう、これからも拠点間の連携を深めてまいります。



▲看護師の佐藤さん



▲作業療法士の白崎さん

「手作りの味」と「効率化」の両立へ / セントラルキッチン導入



栄養課 マネージャー
よしじま しほ
吉島 志保さん

働き手不足を背景に、調理業務を1か所に集約する「セントラルキッチン」の運用を、法人全体へ拡大します。「ニュークックチル」という新たな仕組みを導入し、効率化を進めながらも、利用者様へ「美味しい手作りの味」を届け続けるための挑戦を紹介します。

セントラルキッチンの特徴

適温で提供する最新システム

当法人のセントラルキッチンは、1か所で調理した食事を各施設へ配送する仕組み。学校の給食センターのような構成をイメージすると分かりやすいかもしれません。特徴的なのは「ニュークックチル」の導入です。調理後、冷たい状態で配送・盛り付けを行い、各施設の再加熱カートなどで直前に温め直すことで、冷たいものは冷たく、温かいものは温かい状態で提供することが可能になりました。2018年に陽光園で朝食のみ導入したのを皮切りに、段階的に運用を広げてきました。



▲陽光園の機械



人気の
ハンバーガー



スイーツ
プッシュ



お花見
弁当

導入の狙い

労働力不足への抜本的な対策

導入の最大の要因は、深刻化する労働力不足と「2040年問題」への対応です。以前、早番の勤務は早朝6時30分開始で、「開始時間を少しでも遅くし、職員の負担を減らせないか」と解決策を模索していました。そのような中で、前もって調理・冷却しておくことで早朝の調理業務を大幅に軽減できる「ニュークックチル」の存在を知りました。当時、熊本県内には導入施設がなかったため、福岡まで見学に赴き、2018年に一部施設で先行導入を開始。その後、新施設の開設時に理事長から集約化の提案があり、設計を変更して運用を開始。1年半が経過した頃、既存施設の職員の退職をきっかけに、法人全体のセントラルキッチン化を私が提案しました。

導入のメリット

「手作り」の質を守る工夫

調理業務を1か所に集約する最大のメリットは、少ない人数でも「手作りの美味しさ」を提供し続けられる点です。例えば、従来4施設で別々に調理すれば計4名の調理員が必要ですが、集約すれば2名で対応できるはず。これにより、法人全体で味のバラツキがなくなる点も大きな利点です。また、ニュークックチルの仕組みにより、適温での食事提供が可能となりました。この集約化は、単なる作業の効率化だけが目的ではありません。既製品をそのまま提供するのではなく、味を加えるなどの「ひと工夫」を続け、千寿会らしい味を守り抜くための手段でもあります。利用者様が最期まで「食べる喜び」を感じられるような、個々のニーズに寄り添ったケアの実現を目指しています。

今後の展望

最後まで「食べる喜び」を

私の根底にあるのは、利用者様に美味しい食事を提供したいという思いです。先日、利用者様から直筆の寄せ書きをいただき、とても嬉しく思いました。過去に、「最期まで口から食べたい」と願われた方に十分応えられなかったという心残りがあります。効率化によって生まれる時間を活かし、利用者様の最期のときまで、そのニーズに食を通して寄り添い続けられる栄養課でありたいと考えています。



▲ご利用者さんたちから

現在の状況

現場での試行錯誤と重労働

現在は運用拡大に伴い、調理を担当する悠優みふねでは作る食数が倍増し、スチームコンベクションもフル回転しています。食材の納品量も膨大になり、配送用の重いホテルパンをトラックに積み込む作業など、体力を使う場面も増えました。陽光園などのサテライト施設でも、配膳工程の変更に慌ただしくしておりますが、慣れるまで全員で力を合わせて取り組んでいます。



▲配送

感謝とともに歩む新体制

2026年7月からは「みんなの家」の食事も、悠優みふねで調理することになります。緻密な調理工程の組み立てや計算が必要な中、私の提案に快く協力してくれる栄養課の職員には感謝しかありません。多くの職員に支えられながら、千寿会ならではの食のあり方を追求してまいります。



一人ひとりの想いに寄り添う みふねの小規模ケア

住み慣れた場所で自分らしく暮らしたいという利用者様の想いに、私たちは決して諦めずに寄り添い続けます。通い、訪問、泊まりを組み合わせた柔軟なケアと、小さな願いを叶える日々のサポートが、不可能を可能にします。



小規模多機能悠優みふね
(小規模多機能型居宅介護)
介護リーダー

かめ やま あ や
亀山 亜弥さん

事例をご紹介します！

利用者様に合わせた柔軟なケアで自信を回復

利用当初、栄養状態の悪化からたびたび意識消失を起こされる80代の男性がいらっしゃいました。主治医からは自宅生活は厳しいと言われていましたが、「家に帰りたい」という利用者様の強い想いを受け、入居ではなく「お泊まり」をメインとした生活をご提案することに。食事が進まないときは、ハーフ食や高カロリー飲料、好きな果物をご提供するなど栄養改善に努めた結果、次第に顔色も良くなり意識消失も減少しました。今では時々ご自宅へ帰り、外出行事にも参加されています。杖を使って歩けるまでに回復し、息子様のご自宅までドライブできたことは、利用者様の大きな自信につながりました。

大切にしている想い

利用者様の願いを叶えるためのお手伝い

利用者様の「住み慣れた場所で自分らしく暮らしたい」という願いを何よりも大切にしています。困難と思われるケースでも、利用者様やご家族様の意向に沿えるよう根気強くお手伝いすることで、不可能は可能に変わると実感しています。回復された利用者様の笑顔が私たちの喜びです。

利用者様の声

喜びの声と育まれる絆

利用者様からは、「ここで楽しく過ごしたい」「他の利用者さんと仲良くしたい」といったお声をいただきます。

また、利用者様のご家族様が体調を崩され、ご自宅で見るができなくなった際も、「急なお泊まりに対応してくれるため非常にありがたい」という感謝のお言葉を頂戴しております。認知症の方もそうでない方も同じテーブルを囲み、協力して脳トレに取り組むなど温かい交流が図れるのも、当施設の特徴の一つ。おなじみの顔ぶれで時間を共有するからこそ、自然と絆が深まっています。

「できない」を「できる」に変える工夫

小さな願いを叶えるための調整と協力要請

顔なじみの職員が継続して対応できるからこそ、何気ない利用者様との会話にある隠れたヒントを見逃さず、小さな願いでも叶えるよう取り組んでいます。例えば「ラーメンを食べに行きたい」というご希望には、車椅子で入れるお店を探し、ご家族様に相談の上で計画を立てます。安全にご案内できるよう出勤者を増やすなど、シフト調整も欠かせません。ご家族様の協力も得ながら、利用者様に寄り添うケアを続けていきます。



▲事例でご紹介した利用者様と脳トレの様子

笑顔と活力の

デイサービスセンター 悠優みふね

デイサービスセンター悠優みふねでは、職員自らが工夫を凝らしたイベントで皆様に笑顔をお届けするとともに、充実したトレーニング機器で個別の機能回復をサポートしています。



▲利用者様と碁並べの相手をしているところ



▲マッサージ機へ案内し、強さの調節を見てもらっているところ

私が紹介します！



デイサービスセンター
悠優みふね (通所介護)
介護リーダー
ほり ちはる
堀 千春さん

デイサービスセンター 悠優みふねの魅力

笑顔を引き出す多様な関わりと工夫

明るく盛り上げ上手な職員が多いところが魅力です。レクリエーションでは私たちも全力で楽しみ、日常会話にもユーモアを取り入れています。行事では身近にあるもので工夫したアレンジ衣装や面白いメイクで役になりきり、利用者様を楽しませています。こうした関わりで引き出される笑顔が、日々の活力に繋がっているといえるでしょう。

運動マシンの種類と数が充実！

物理療法機器や平行棒のほか、筋力トレーニング用など合計9台の機器を導入しています。作業療法士が個別のリハビリメニューを提案し、継続して利用いただくことで、立ち上がりや浴槽をまたぐ動作が楽になったと好評です。担当者不在の日も、他の職員がサポートできる体制を整えています。

利用者様からのコメント

いろんなところの見学に行ったが、ここが一番！
ご利用者も職員も雰囲気が良かった。
何の心配もなく来れる。
休んだ時も心配して電話もくれる。
まったく嫌にならない。



自宅からも近いし、お友達も来ている。
職員も元気で明るく好き。
よその施設より一番良かった。
心配もしてくださるからここが良い。



▲レッグプレスマシンでボールを挟んでもらっているところ