



## 感染症への取り組み

いよいよ本格的な寒さとなつてまいりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。昨年末よりインフルエンザが猛威を振るい、横浜市でも11月12日から流行警報が発令されています。そのため、警報期間中の面会については、各フロアではなく2階を面会フロアとしてご案内しております。ご家族の皆様にはご不便をおかけしながらも、ご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

今回の感染拡大は、新たな変異株「サブクレードK」が要因といわれています。インフルエンザをはじめ、ウイルスは常に変異を続けており、新型コロナウイルスのように新たな感染症が出現する可能性もあります。そのため、施設における感染対策は、平時から欠かすことのできない重要な取り組みとなっております。

シャローム横浜では、2週間に1度の頻度で感染症対策委員会を開催し、ご利用者・職員の体調不良者の状況や感染症発症の有無、必要

な対応について確認しています。会議では、横浜市感染症情報センターによる「感染症発生動向調査」を共有し、近隣地域で流行している感染症を把握することで、早期の予防と対策につなげていきます。

今年度から、この調査に「急性呼吸器感染症」が新たに加わりました。これは、鼻炎・咽頭炎などの上気道炎から、気管支炎・肺炎といった下気道炎までを含む総称で、インフルエンザ、新型コロナウイルス、RSウイルス、マイコプラズマなど多様な病原体が原因となります。高齢者施設ではいずれも重症化しやすいため、特に注意が必要です。

今後委員会を通じて最新の情報を共有し、手洗い・マスク着用・アルコール手指消毒といった基本的な感染対策を継続し、ご利用者とご家族が安心して過ごせる施設づくりに努めてまいります。皆様の健康が守られ、穏やかで平和な一年となりますよう心よりお祈り申し上げます。

施設長 高原 信夫

## 医務室のご紹介

こんにちは、医務室の竹村です。4階にこっそりとある小さな部屋の医務室です。現在、医務室では9名のスタッフが働いています。窓のないこじんまりとした部屋ですが、ご利用者にとって大事なものがたくさんある部屋です。

特に大事なものは内服薬と処置材料です。内服薬は毎日、3階と4階で朝・昼・夕に分けてスタッフが手分けをして薬をセットします。処置材料は褥瘡や傷のなど、皮膚トラブルの処置に必要な薬があります。毎日必要な方に処置を行い、早く治るようにケアさせて頂いています。また、胃ろうを造設されている方もいらっしゃるの、その方々の胃ろう注入の準備を行っています。

他には受診に行くために必要な書類や、回診の先生に診て頂くご利用者の情報をついにまとめた書類を作成します。

一番大切なことは他部署との連携です。医務室から発信することあれば、ケアワーカーや相談員から大切な情報をもらい共有します。シャロームで働く皆さんとのチームワークを大切にしたいと心から思い、日々みんなで仕事に従事しています。

医務室の部屋の中がどうなっているのかな？と気になる方、ぜひぜひ見に来て下さいね。医務室みんなで皆さんが覗きにきてくださることを待っています！

医務室課長 竹村 由紀子



第 305 号

令和7年 12月 15日発行

(毎月1回 15日発行)

責任者:施設長 高原 信夫

〒241-0802

横浜市旭区上川井町 1988

社会福祉法人アドベンチスト福祉会

シャローム横浜

☎045-922-7333

編集委員 荒金・石川・石橋

[https://www.adventist-](https://www.adventist-welfare.jp/yokohama/)

[welfare.jp/yokohama/](https://www.adventist-welfare.jp/yokohama/)



## 感謝の言葉

ハウスキーピングの仕事は、ご利用者の方が生活している3階・4階での業務が多いのですが、清掃していると「いつもありがとね」や「キレイになったよ」と1日に何回も感謝の言葉をいただき、とても仕事にやりがいを感じています。



ご利用者の方々は、私たちを“清掃の職員”だと覚えてくださっていて、「今、トイレの便座が汚れて…」や「居室にゴミが落ちているよ」など、いろいろな情報を教えてくださいます。私たちのほうが感謝の気持ちでいっぱいです。

ハウスキーピング副主任 竹渕 順子

## 秋田名物「バター餅」の作り方紹介

12月に入り、お餅が恋しい季節になりました。今回は秋田県のおやつ「バター餅」の作り方ををご紹介します。

### 材料

- ・切り餅…4個
- ・水…100cc
- ・砂糖…40g
- ・バター…60g
- ・卵黄…2個
- ・片栗粉…少々



### 作り方

切り餅と水を耐熱ボウルに入れ、電子レンジ600Wで2分加熱し、取り出してよく混ぜる。さらに1分加熱し、バターと砂糖を加えて混ぜ、卵黄を入れて全体が黄色になったらOK。

タッパーの内側に片栗粉をふり、生地を流し込み、ラップをして冷蔵庫で3時間冷やす。好みの大きさに切って完成。

ぜひご家庭でも作ってみてください。

栄養課課長 小寺 秀偉

## ゆく年、来る年にあたって思う事

あなたにとって2025年は、どんな年だったでしょうか？時間のたつ早さは、幼少の時と大人となった時とでは、その時間のたつ早さの体感に違いが出てくると言います。時間自体は同じ早さで進むのですが、不思議なことに子どもの時の時間のたつ早さと、大人になってからの時間のたつ早さの体感に違いが出てくるということです。

思い返せば、子どもの時の10年間と大人になってからの同じ10年間の時間の経過の感じ方が全く違うことを感じさせられます。しかも、その早さは、高齢になればなるほど、時間が過ぎるのが早くなってくると言います。本当に自分もそうだなと感じさせられる今日この頃です。それだけ私も年を取ったのかな？と感じさせられます。

子どもの時、早く大人になりたいと思っていたのに、なかなか来ない、時の遅さを感じたものです。

## 第213回 チャプレン 上前 至

ところが大人、特に今年、後期高齢者の仲間入りをした今では、本当に時の流れの早さを、しみじみと感じさせられています。

カナダから日本に帰って来たのは27年前ですが、それが、本当に昨日のように感じさせられるのです。子どもの時は、一日経つのも長く感じましたが、大人になってからは、その子どもの時の一日が大人になってからの10年と同じ位に感じさせられるのは私だけなのでしょうか？

『光陰矢の如し』、昔の人はまさに良く例えて言ったものだと思います。

まもなく2026年の新しい年を迎えます。皆様の新しい年の上に神様の祝福が豊かにありますように、心よりお祈りいたします。

