



つなぐ

tsunagu



シーサイド病院・介護医療院

福岡市西区今津3810番地

092-806-7171

FAX: 092-806-5021



グループホーム シーサイド

092-806-9067



ケアプランサービス シーサイド

092-805-7862

シーサイド訪問リハビリテーションセンター

092-806-7273

シーサイド通所リハビリテーションセンター

092-806-7273

ホームページアドレス: <https://www.seaside-hp.or.jp/>

NEW!!



イベント紹介



ラブアース・クリーンアップ2023

6月11日 ラブアース・クリーンアップに今年も参加しました。
清掃場所は、大原海水浴場です。
例年より早い梅雨入りでしたが、当日は晴れ、暑い中の清掃活動となりました。



消防訓練

6月13日に行なった消防訓練は、夜間の火災を想定した初期消火訓練、避難誘導訓練と実際に消火器を使用した消火訓練です。
西消防署の方に立ち合いもしてもらいました。



第22回今津いきいき健康講座

6月20日 今津赤十字病院と合同で今津いきいき健康講座を開催しました。
今回のメインは、今津赤十字病院より「災害の心得や準備について」、当院より簡単な脳トレと体の動きを組み合わせた講演を行いました。
次回は11月頃に開催予定！ぜひお問合せの上、ご参加ください。



新設、併設事業所運営部

部署紹介 ~メッセージ編~
院内デイ「さくらんぼ」通信
「ソフト食」の提供を始めました！
イベント紹介

新設、併設事業所運営部



こんにちは。併設事業所運営部（0歳）です。

運営部は、シーサイド通所リハビリテーションセンター・シーサイド訪問リハビリテーションセンター・ケアプランサービスシーサイド（居宅介護支援）・グループホームシーサイド（認知症対応型共同生活介護）の4つの事業所が所属・関連する部門です。

2023年7月に新部署発足に伴い、各事業所が利用者・入居者へより質の高いサービス提供をするために職員の配置、運営方針の策定、客観的な視点からの分析利用者・入居者の利用決定までの様々な援助を行うことができるようになりました。

4事業所の連携を図りより良いサービス提供に努めてまいります。

今後ともどうぞよろしく申し上げます(^^)。

グループホームシーサイド



認知症高齢者が住み慣れた地域で暮らしを継続することができる施設です。少人数のなじみのコミュニティの中で、適切な認知症のケアを受けながら、平穏な暮らしを営むことができます。

ケアプランサービスシーサイド

介護支援専門員（ケアマネジャー）が、本人家族の心身の状況や生活環境、希望等に沿って、介護保険サービスが受けられるよう、支援できます。



併設事業所 運営部

シーサイド通所 リハビリテーションセンター



介護を必要とする人が、ご自宅や老人ホーム等で日常生活をおくりながら食事や入浴などの日常生活上の支援や生活機能の維持・改善の為にリハビリテーションを行うことができます。

シーサイド訪問 リハビリテーションセンター



怪我や病気、加齢によって身体機能や動作能力が低下し、外出や通院等が困難になった方が、ご自宅で実践的なリハビリテーションを行うことができます。

つなぐ tsunagu 部署紹介

～メッセンジャー編～



どんな部署？
現在5名のスタッフで、各部署を結んで書類、寝具や物品の運搬を行なっています。
また、テレビ面会の対応をはじめとした病棟業務のお手伝いを担っており、少しでも各部署の業務の効率が良いよう励んでいます。
3月より土曜日、5月より日曜日の業務もはじまりました。
各部署より「ありがたい」と言っていた時、一番やりがいを感じます。

アピールポイント
報・連・相を大事にし、みんなで助け合いながら毎日業務に励んでいます。
忙しい日は2万歩以上歩くこともあり、とにかく汗をかくので、みな夏が嫌いです。
毎日院内を何往復もするので、効率よく動くには各部署の配置を早く覚える必要があります。
当院は複雑な作りの建物ですが、メッセンジャーになれば方向音痴の人でも克服できるかもしれません。

院内デイ「さくらんぼ」通信

日中の活動が活性化し少しでも楽しみをもちながら療養生活を送れるよう、院内デイサービスを提供しています。毎月、季節のイベントを開催！今回は「どんたく」をご紹介します。



迫力満点！！
力作の壁画



飾り山笠
「弁慶と牛若丸」

スタッフによるどんたくパレード☆
皆さんも“しゃもじ”を持って参加しました。

「ソフト食」の提供を始めました！

7月のメニュー



麻婆豆腐



ハンバーグ



魚のムニエル
クリームソースがけ



鶏肉のじっくり
トマト煮込み

食べやすいように、ご自身に合わせて自助食器も提供しています。

7月より毎週火曜日の昼食時に「ソフト食」の提供を開始しました。
「ソフト食」とは、食べやすいよう素材に合わせ柔らかく調理をした食事です。調理後にミキサーにかけ再形成をしたものとは異なり、あくまでも素材を柔らかく食べやすいように調理をしており、素材の風味が感じられます。
また、食欲が湧くよう見た目も通常のお食事に近くすることにこだわって作っている為、作る工程は複雑で大変です。味はもちろん、箸やスプーンですぐにやすすいか、安全で食べやすいか確認しながら試行錯誤を繰り返して、メニュー開発を行っています。