

1 円月荘運営方針

基本方針

高齢者福祉の理念の基、養護老人ホームの第一の役割である入所者の自活と自立生活への支援を基本に地域社会の一員としての意識を保ちつつ、安心して安定した生活を過ごすことができる生活環境の確保に努めると同時に、入所者個々の状況に応じた計画的な処遇と実践による入所者本位の健康で生き生きとした生活保持に努めます。

また、地域やボランティア等とのふれあい、交流を大切に地域に存する福祉施設として地域福祉の向上にも貢献が図られるよう、以下の項目を重点に施設の安定した管理運営を進めます。

重点事項

- 1 入所者が家庭的な雰囲気の中で穏やかな気持ちで毎日の生活を過ごせるよう施設内掲示の工夫や年間を通じた季節行事などに積極的に取り組みます。
- 2 入所者のクラブ活動への参加促進を図るとともに地域のふれあい事業等への積極的参加など入所者の社会性の保持、地域活動への参加意識の高揚に努めます。
- 3 入所者及び職員相互の信頼づくりを進め「心のふれあいと安心づくり」に努めます。
- 4 入所者の日々の健康動態の把握に努めると同時に必要に応じた介護サービスの活用や適切な医療受診など介護・医療機関等との円滑な連携を図ります。
- 5 入所者の栄養管理と個々の状況を踏まえた適切な食事形態への対応など、美味しく、楽しい食事の提供に努めます。
- 6 「身体拘束廃止しずおか宣言」を遵守します。
- 7 火災・地震・水害、及び感染症を想定した訓練を実施し、入所者の防災意識、感染予防意識の高揚と安全の確保に努めます。
- 8 指定管理者として地域包括ケア推進課との連携を密に安定した継続運営に努めます。

【生活環境】

- 1 入所者の心身の健康を第一に、規則正しい生活リズムの保持と、入所者相互の思いやりや、助け合いの精神が育まれた共同の生活の場づくりに努めました。
- 2 和やかな雰囲気の中で穏やかに明るく過ごすことができるよう施設内掲示の工夫や四季を通じた催し、諸行事に積極的に取り組みました。
- 3 施設内クラブ活動や地域のふれあい事業等への積極的参加を進めるなど、入所者の「楽しみ、生きがいづくり」に取り組みました。
- 4 入所者間のトラブルが発生しないよう注視するとともに不適切な金品、物品等の貸借、贈与等を禁止し入所者の健全な日常生活が営まれるよう努めました。
- 5 施設内での喫煙は、所定の場所以外は禁止とし入所者の健康管理と防火に努めました。また、施設内の風紀を維持するため、飲酒は禁止し入所者相互の住み良い環境維持に努めました。

【処遇に関する事項】

- 1 入所者への対応に当たっては、懇切丁寧を旨として、信頼と協力しあえる関係を築き、施設運営の目的が達成されるように努めました。
- 2 支援計画の作成については、入所者個々の心身の状況、入所に至った経緯、環境等、個々の状況に応じた処遇方針を本人も同意のもと作成するなど、入所者の側に立った計画づくりに努めました。
- 3 自立生活に支障等が見受けられる入所者については、個々に見合った支援をするとともに、介護保険サービスも取り入れ生活の質の向上に努めました。
- 4 入所者の生きがいづくりと健康保持等を進めるため、入所者が有する能力と動態等に応じた軽作業等への取り組みの他、クラブ活動や健康体操への積極的な参加を促しました。
- 5 定期的な処遇検討会議をはじめ必要に応じた感染症対策検討委員会を随時開催するなど入所者の健康管理、生活の安全確保に努めました。
- 6 職員は、入所者等の個人情報保護に努め、業務上知りえた事項の秘密保持を厳守しました。
- 7 新型コロナウイルス等感染症の流行状況を考慮しながら、対面の面会を再開し、入所者と家族のつながりの保持に努めました。
また、集合形式での保証人会も再開し、会終了後には入所者と面会していただきました。

【健康管理】

- 1 健康診断をはじめ定期的な血圧・体重測定、採血等の健康チェック、必要に応じた適切な受診と治療、経過観察など安定した健康管理に努めました。
- 2 入所者の健康状況については、処遇検討会議をはじめ、日々の業務の申し送り時等を通して職員相互の情報の共有化を図り適時、適切な対応に努めました。
- 3 入所者の治療等の受診にあたっては、嘱託医との連携を密にすることで、効果的で適切な受診、治療となるように努めました。
- 4 健康体操や軽い運動を踏まえたレクリエーション、散歩等、入所者個々の状況に応じた適度な運動などに取り組み、健康の保持と身体機能の維持に努めます。
- 5 感染症予防のため、施設内を清潔に保つとともに、年4回以上感染症対策委員会を開催し、入所者及び職員に感染予防対策を周知し、実践することで感染予防の徹底を図りました。

【食事(給食)】

- 1 栄養価はもとより、入所者の身体、咀嚼状況に応じた適切な食事形態の提供に努め、適時適温調理を基本においしい食事づくりに努めました。
- 2 年間を通した季節料理及び諸行事に応じた献立を豊富に盛り込むなど、入所者の季節感を大切に食事提供に努めました。
- 3 食品衛生安全管理に基づく調理作業を徹底し「安全・安心の食の提供」に努めました。

- 4 調理業務委託事業者とは、定例の連絡会議をはじめ、日常における業務の確実な履行確認等を徹底するなど安心・安全な食事の提供に努めました。また、災害時にも安定した食事が提供できるよう非常食の入れ替えを適時行い、適切に非常食を確保しました。

【地域交流・慰問交流】

地域防災連絡会議、水路清掃、与左衛門地区夏祭り参加、高洲地区ふれあい祭り企画会議、地域の各種団体からの寄付の受け入れを通して地域との交流を図りました

また、敬老会のアトラクションとして『笑いのヨガ』講師を招き、入所者の笑顔の演出を行いました。

令和7年3月に地域の学校やボランティア団体に施設運営についてのアンケートを実施しました。

2 入所者の生活と状況

1 1年間の取り組み行事等

毎月	<ul style="list-style-type: none"> ・むつみ会(入所者及び職員による親睦組織)月次定例会による意見聴取ほか ・円月荘クラブ活動の実施(習字、音楽、美術、寺子屋、ハンドベル) ・移動図書館来荘 ・体重/血圧測定、採血、衛生検査 ・入所者月次誕生会 ・月2回の床屋、茶菓子出張販売 ・防災訓練 ・嘱託医診療(月2回) ・ラジオ体操、歩行運動
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・花見弁当 ・水路清掃 ・入所者健康診断
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・買い物ツアー(しまむら) ・たまごボーロ作り
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・出前の日(昼食) 外食ツアー ・入所者保証人会 ・入所者胸部レントゲン健診 ・どら焼き作り ・買い物ツアー(しまむら、ユニクロ)
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・七夕飾り付け(美術クラブ) ・荘内盆供養 ・クレープ作り ・フレンチトースト作り ・与左衛門町内会夏祭り参加
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・円月荘夏祭り ・おはぎ作り
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・円月荘敬老会 ・秋の彼岸供養 ・買い物ツアー(レモン) ・生八ツ橋風焼菓子作り
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・円月荘運動会 ・入所者健康診断
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・サツマイモ掘り ・恵比寿講
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内クリスマス装飾 ・施設クリスマス忘年会 ・買い物ツアー(しまむら、ユニクロ) ・イルミネーションツアー(藤枝駅前) ・きんかん収穫とジャム作り
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・新年会 ・歳末助け合い助成金による催し(食事会、お茶会、日用品等の支給) ・初詣ツアー(成田山) ・ホットケーキ作り
2月	<ul style="list-style-type: none"> ・節分 ・クレープ作り ・ひな人形飾りつけ
3月	<ul style="list-style-type: none"> ・ひな人形飾り付け ・春の彼岸供養 ・桜餅作り

※行事については、新型コロナウイルス及び、インフルエンザの感染拡大状況や、施設内クラスター発生状況により、中止又は内容の変更を行って実施しました。

2 入所者の措置市町別

令和7年3月31日現在

市町別	男	女	計
藤枝市	17	17	34
計	17	17	34

3 入退所者の状況

各年度末現在

	令和2年度		令和3年度		令和4年度		令和5年度		令和6年度	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
入所者数	3	3	1	6	2	2	1	1	5	5
退所者数	1	5	1	5	1	6	3	2	6	5
年度末在所者数	19	21	19	22	20	18	18	17	17	17

4 入所者の年齢※平均年齢は小数点以下切捨て

令和7年3月31日現在

	～	70～	75～	80～	85～	90～	95歳	計	平均 年齢	前年度 平均年齢
	69歳	74歳	79歳	84歳	89歳	94歳	以上			
男	0	2	9	5	0	0	1	17	79	81
女	0	2	1	5	3	5	1	17	85	87
構成比(%)	0	11.8	29.4	29.4	8.8	14.7	5.9	100	全体82	全体84

5 来所者の状況

	見学		慰問		ボランティア		実習		面会	計
	件数	延人数	件数	延人数	件数	延人数	件数	延人数		
4月	1	3	0	0	1	1	0	0	13	17
5月	0	0	0	0	0	0	3	9	16	25
6月	2	2	0	0	0	0	0	0	24	26
7月	0	0	0	0	0	0	0	0	19	19
8月	1	1	0	0	0	0	0	0	10	11
9月	2	6	1	2	0	0	0	0	13	21
10月	2	2	0	0	0	0	0	0	16	18
11月	3	3	0	0	0	0	0	0	6	9
12月	2	4	0	0	1	1	0	0	29	34
1月	4	7	0	0	0	0	0	0	21	28
2月	2	2	0	0	0	0	0	0	19	21
3月	1	1	0	0	0	0	0	0	14	15
計	20	31	1	2	2	2	3	9	200	244
前年度	6	16	0	0	0	0	3	9	108	133

6 入所者の入院の状況(各月実人数)

令和6年度

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
男	2	1	2	2	0	1	2	0	2	0	0	0	12
女	2	1	0	0	2	2	3	3	3	2	1	1	20
計	4	2	2	2	2	3	5	3	5	2	1	1	32
延日数	44	48	36	30	26	61	95	90	28	41	28	31	558
前年度	11	58	37	48	64	71	62	70	93	83	95	103	795

7 入所者の外来通院の状況(各月延べ数)

令和6年度

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
男	18	11	13	8	11	13	12	12	18	9	10	11	146
女	16	12	11	13	11	8	6	8	8	8	6	5	112
計	34	23	24	21	22	21	18	20	26	17	16	16	258
前年度	18	28	49	29	29	31	25	23	27	22	16	16	313

8 入所者の介護サービス利用状況

令和7年3月31日現在

	介 護 認 定								サービス利用		
	支援1	支援2	介護1	介護2	介護3	介護4	介護5	計	デイ	入浴	その他
令和4年度	3	0	2	5	4	0	0	14	0	7	3
令和5年度	2	0	1	5	3	1	0	12	0	4	2
令和6年度	2	0	3	8	1	0	0	14	0	5	3

9 生活管理指導短期宿泊事業の状況(各月延べ数)

令和6年度

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
男	0	0	0	3	0	0	22	7	8	0	3	12	55
女	0	0	22	7	0	22	31	17	29	36	3	5	172
計	0	0	22	10	0	22	53	24	37	36	6	17	227
前年度	0	0	0	0	7	3	27	19	6	3	3	0	68

10 食事の状況

① 行事食等の献立内容

月	行事	内容	月	行事	内容
4月	お花見 春御膳 昭和の日	お花見弁当(握り寿司) 筍ご飯、豚しゃぶ 赤飯、きんめ煮	10月	スポーツの日 秋御膳 円月荘運動会	ちらし寿司、清汁 きのこご飯、グラタン おむすび、海老フライ
5月	八十八夜 憲法記念日 みどりの日 子供の日 選択メニュー	茶飯、鯉炒、若竹汁 アサリご飯、天ぷら 五目散らし、あらめ煮 チキンライス、プリン おむすびバイキング	11月	文化の日 恵比寿講 藤枝ご飯 出前の日 防災訓練	うな井、豆乳プリン 菜飯、飛竜頭、なます 染飯、椎茸肉詰め、柿 握り寿司、茶碗蒸し おにぎり、豚汁炊き出し
6月	ワグレートランチ 選択メニュー 外食ツアー 夏越しご飯	オムライス、海老フライ 味噌ラーメン、冷やしラーメン 寿司、中華、出前 赤飯、かき揚げ	12月	忘年会 冬至 クリスマス献立 大晦日	海鮮丼、茶碗蒸し 鮭の幽庵焼き、南瓜煮 チキンライス、鶏の照り焼き 年越しそば
7月	七夕 海の日 土用の丑 選択メニュー	素麺、天ぷら、杏仁豆腐 赤飯、きんめ煮、抹茶羹 うな井、豚汁、水羊羹 たら南蛮、チキン南蛮	1月	お正月 七草粥 新年会 大寒の日	赤飯、おせち料理 七草粥、鰯の大葉味噌焼 握り寿司(出前)、いちご ぶり大根、茶碗蒸し
8月	夏祭り・出前 山の日 小鉢バイキング 選択メニュー	牛丼 赤飯、赤魚煮つけ、スイカ いか煮、生野菜、夕焼き、他 かき揚げ、とろろ	2月	節分 選択メニュー バレンタイン献立 天皇誕生日	海苔巻き、鯛煮 寿司バイキング ハートハンバーグ、チョコプリン ネギトロ丼、南瓜煮
9月	重陽の節句 敬老会祝食 秋の彼岸 秋分の日	栗ご飯、茄子の肉みそ 松花堂弁当、祝い菓子 おはぎ、和え物、清汁 カツ丼、豚汁、抹茶羹	3月	ひなまつり 春彼岸 春分の日 選択メニュー	ひな散らし、ぬた和え ばたもち、和え物、汁 赤飯、きんめ、水羊羹 寿司バイキング

毎月、喫茶コーナー(和菓子、洋菓子、コーヒー、紅茶)

② 調理食数

令和6年度

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
朝食	1031	1036	1036	1050	999	941	1007	962	1088	1103	985	1129	12367
昼食	1046	1056	1054	1065	1016	960	1021	979	1113	1124	1005	1154	12593
夕食	1030	1038	1037	1048	997	941	1006	962	1093	1101	985	1130	12368
計	3107	3130	3127	3163	3012	2842	3034	2903	3294	3328	2975	3413	37328
前年度	3676	3588	3369	3411	3380	3232	3446	3319	3366	3353	3039	3191	40370

