

一人ひとりの
人生にケアを。

カスタム メイドケア

その方の“これまで”を、誰よりも深く知ること。「できること」「したいこと」を大切にしながら、その方の“これから”を丁寧にカスタムメイドしていくこと。向き合い、寄り添い、考え方づける個別性の高いケアが、お一人おひとりに、自分らしい人生をお過ごしいただくことをお約束します。

POINT 1

お一人おひとりの心身状態と生活歴をヒアリング。

入念な対話を通じ、心身の状態と生活歴をお伺いします。性格や習慣、趣味・嗜好などはもちろん、声なき声にも配慮しながら、お一人おひとりの理解に努めます。



最適な介護サービスと食事内容を検討



ケアプランへの反映



介護サービスの実施
食事の提供

POINT 2

個別のケアプラン作成に向け、介護サービスや食事内容を最適化。

ケアマネジャーを中心に、心身の状態に合わせた介護サービスや食事内容を個別に検討。過不足のない本当に必要なサポートを選び出し、ケアプランに反映していきます。

サービス実施の記録・ケアプランの見直し

POINT 3

継続的にケアプランを見直し。

実施記録から見える、状態の変化やスタッフの報告に基づいてケアプランを見直し。過不足のないケアを実践します。

自分らしい人生を
あなたに。

元気の源 食事

高齢になると、どうしても食べられる量が少なくなります。量が少なくても高タンパク高エネルギーのメニューを研究・開発。管理栄養士、調理師などのプロフェッショナルがメニューの企画・開発に取り組み、毎日「食べたい!」と思える食事の開発に取り組んでいます。



しっかりと栄養を摂れる
おいしいメニュー。

高齢者に不足しがちなタンパク質などの栄養をバランス良く摂取できるメニューを基本に、長く飽きずに食べられるおいしい献立を追求しています。



食べる楽しみが増える
行事食やご当地メニュー。

お正月やひな祭り、七夕、クリスマスをはじめとする季節の行事食、地域色豊かなご当地メニューなど、特別食も充実しています。



お身体の状態に
応じた食事形態
を揃えています。

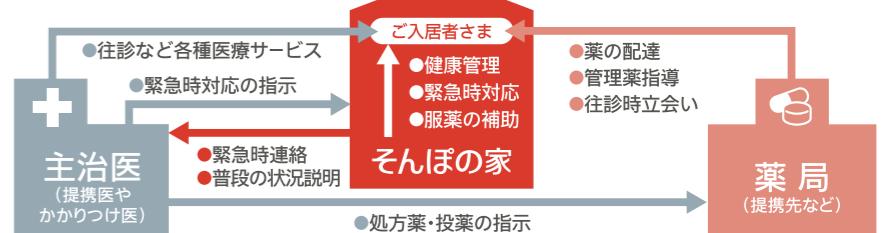
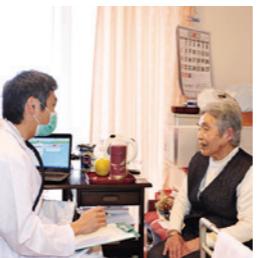
通常食
刻み食
ミキサー食
塩分制限食
やわらか食(ソフト食)
蛋白制限食などの治療食

- ※一部、別途実費がかかるお食事がございます。
●お身体の状態に応じ、食事形態を個別対応いたします。
●食事介助や見守りが必要な方は、介護スタッフが援助をご提供いたします。
●ホームの厨房にて最終調理(味付け・盛り付け等)を行い、ご提供いたします。

健康管理 医療

介護が必要な方の医療面もしっかりとサポート。月2回以上※訪問診療を行う、訪問診療医と提携しております。日々の健康状態や緊急時の対応も、訪問診療医と連携を行いますので、安心して快適にお住まいいただけます。またご入居前のかかりつけ医を継続することも可能です。

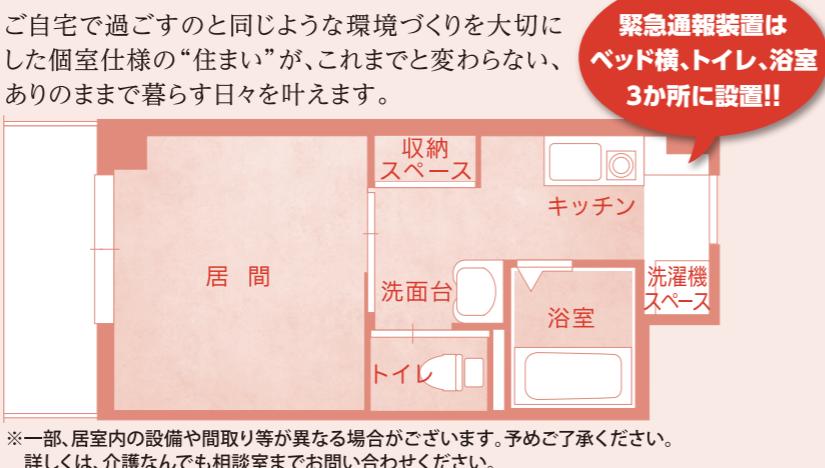
※提携医の詳細については、介護なんでも相談室または各ホームへお問い合わせください。



プライベートな時間を大切にできる個室仕様の住空間。



自分らしくのびのびと過ごせる居室



火を使わない安全な
IHコンロを装備



車椅子でも使いやすい
トイレと洗面台



玄関収納椅子

