

令和 6 年度 事業報告書

(概要)

1. 経営概況と財務状況

令和 6 年度の経営状況は、年度上半期において一時的な施設稼働率の低下による収益の落ち込みが見られましたが、下半期における利用者数の着実な回復と、全社的に効率的な運営努力が奏功し、結果として最終的な収支は安定的な黒字を確保することができました。

特に重要な成果として、当初予算に計上しておりました 4,100 万円の長期運営資金借入金を、本年度中に予定通り全額返済いたしました。これは、日頃からの堅実な経営努力と、精緻な資金計画に基づく着実な実行によるものであり、これにより当施設の財務基盤は一層強固なものとなり、将来に向けた経営の安定性も向上いたしました。

この好調な経営傾向を今後も維持・発展させるため、以下の施策を継続的に推進してまいりました。

- サービス品質の維持・向上：入居者にご満足いただける、質の高い介護サービス提供を継続するとともに、さらなるサービス改善に積極的に努めてまいります。具体的には、入居者からのフィードバックやご意見を積極的に取り入れ、サービス内容の定期的な見直しと改善を実施する他、職員の専門スキル向上とモチベーション維持のための研修機会を多角的に拡充し、プロフェッショナルとしての意識向上を図りました。
- 効率的な経費管理と運営の最適化：安定した収益の増加を持続させるためには、経費管理の徹底と運営効率化が不可欠です。各部門において無駄な経費を削減し、限りあるリソースを最適に配分することで、より効率的かつ持続可能な施設運営を目指します。これには、先進的なデジタルツールの導入による業務プロセスの抜本的な改善や、資材・物品調達におけるコストパフォーマンスの見直しなどが含まれます。

施設全体が一丸となって協力し、強固な財務基盤と効率的な運営体制を維持することで、入居者にとってより安心で快適な環境を提供し続けるとともに、地域社会への貢献を果たしてまいります。

2. 事業活動のハイライト

令和 6 年度は、当施設の事業活動の年間テーマとして引き続き「安心できる施設」を掲げ、入居者および職員双方が、心身ともに穏やかで安心して過ごせる施設づくりに全職員が共同して取り組んでまいりました。

このテーマに基づいた主要な取り組みの一つとして、令和 4 年度より開始したカンボジアからの特定技能実習生の受け入れを積極的に継続・拡充し、本年度末には合計 12 名の特定技能実習生が当施設に在籍する運びとなりました。彼女たちは既に当施設の貴重な戦力とし

て、日常生活の介護支援からレクリエーションの企画・実施まで、多岐にわたる業務で献身的に活躍しており、安定した質の高い介護サービス提供体制の構築に大きく貢献しています。この結果、当施設の介護現場における戦力強化と、持続可能な安定雇用の基盤が着実に築かれると共に、職員全体の離職率低下にも繋がり、職場全体の定着率向上に寄与いたしました。

また、新型コロナウイルス感染症の長期的な蔓延により、過去数年にわたり各種の施設イベントが縮小、あるいは中止を余儀なくされる状況が続いておりましたが、本年度は感染対策を徹底しつつ、コロナ禍以前は毎年恒例であった納涼祭を小規模ながらも復活開催いたしました。さらに、入居者に「食」からの楽しみを提供することにも注力し、施設内での「回転ずしイベント」や「そば打ち体験」を実施した他、近隣の協力的な飲食店での「外食イベント」など、多様な食の体験機会を企画・実施いたしました。これらのイベントは、入居者の生活の質向上に大きく寄与し、明るく活気ある施設雰囲気醸成に繋がりました。

質の高い介護サービスを安定的に提供し続けるためには、優秀な介護職員の確保と継続的な人材育成が不可欠であると強く認識しております。今後も引き続き、カンボジア出身の職員のみならず、全ての職員に対する個別の育成計画とキャリア形成支援、および働きがいのある職場環境のさらなる改善に注力してまいります。具体的には、個々の職員のスキルアップを支援する専門研修制度の充実や、メンター制度の導入、働きやすい勤務体制の整備などを通じて、職員が長期にわたり安心して働ける体制を確立し、質の高い人材確保と育成に全力を尽くしてまいります。

I 法人運営結果

1 理事会・評議員会の開催

- ・理事会の開催・・・・・・・・・・3回
- ・評議員会の開催・・・・・・・・・・1回

II 施設運営結果

1 事業規模

＜特別養護老人ホーム＞

- ・長期入所 定員 110名
- ・短期入所 定員 10名

2 利用者支援実施状況

(1) 生活支援

ア 食事提供と食事援助

食事形態

主食 ①米飯 ②全粥 ③スベラ粥

副食 ①常食 ②刻みとろみ食 ③ミキサー食 ④ムース食

食事摂取については、利用者の食事摂取状況に応じて、特に誤嚥や嚥下機能の低下傾向に配慮しながら、食事の見守りや食事介助を行い、出来るだけ利用者個人のペースに合わせた経口摂取の維持に努めました。

イ 入浴介助

入浴は一人当たり週2回を原則に行いました。

入浴の形態は利用者個人の状態に配慮し一般浴、座位式特殊浴槽、臥床式特殊浴槽に適した浴槽を選定し対応しました。利用者の事故防止に心掛けるとともに、出来るだけゆったりと入浴できるよう丁寧な介助に努め、羞恥心・プライバシーに配慮し同性介助を行うようにしました。

ウ 排泄介助

個々の利用者の排泄習慣を把握し、トイレでの排尿・排便を基本とした介護をすすめました。オムツを装着している利用者には、快適な状態で過ごせるようにユニ・チャームの担当者を講師として迎え、ユニットごとで研修を行い、オムツの特性を把握・交換時間、用品の選定等に配慮した中で、排泄環境の改善や羞恥心・プライバシーに配慮した排泄介助をすすめました。

エ 外出援助

未だ新型コロナウイルス感染症やインフルエンザ対策の制限の影響が残る中、相模原市の桜の名所へお花見ドライブを行いました。また、近隣にあるレストランへ外食レクリエーションを行いました。

オ 口腔ケア

今年度も訪問歯科医師や歯科衛生士の指導・助言のもと、誤嚥や誤嚥性肺炎の予防に向けて適切なその意義を理解し、口腔ケアを実施しました。

カ 地域との交流

相模原看護学校の老年実習の受入れや相模台第二地区地域ケア会議の参加、麻溝台自治会のお神輿にりんどう麻溝の玄関まで担いでくるなど、少しずつですが交流が増えています。

(2) 健康管理

利用者が施設内で快適に過ごせるための健康管理を次のように実施しました。

ア 健康診断の実施

9月2日・3日の2日間で実施しました。

イ 配置医師、看護師による健康管理

利用者の既往歴や現疾病の状況を適切に把握し、常に体調の変化に気を配り必要な看護措置・病気の予防等に努めました。

また、利用者の服薬中の薬剤は看護師が適切に管理し、投薬介助にミスがないように心掛けました。

ウ ケアワーカーによる健康管理

利用者の日々の心身の状態を注意深く観察し、看護師との連携をはかりながら病気の早期発見に努め、早期治療に繋げることができました。

(3) 感染症等予防対策

新型コロナウイルス・インフルエンザ対策を行いました。

また職員に対し、手洗いやうがいの励行、マスク着用、部屋の換気等の日頃の感染予防策や、感染症研修や発生時に感染者に対して防護服着用等の防護策を講じた介護に習熟し、徹底することが出来ました。

(4) 生活環境の整備

ア 居住環境の整備

ユニット内の整理整頓、危険物の除去、汚物等の衛生管理、また空調等のフィルター清掃安全点検を行い快適な居住環境づくりに努めました。

イ 施設内に潤いをもたらす環境整備

年中行事や季節を感じて頂けるよう、5月の端午の節句の人形飾り、12月のクリスマスツリーなどの飾りつけ、正月には手作りの神社を建ててお参りしていただきました。

3 会議・委員会等の運営

施設の管理運営、支援方針の統一、職種間の連携を図るために会議・委員会を定例的に開催しました。

項 目	会議・委員会名	実施回数	実 施 状 況
1	管理会議	4 9	理事長以下業務運営執行職員と収支状況、入退所等運営状況の情報共有、課題解決の検討と決定
2	運営会議	1 2	業務全般に関する情報提供と施設運営に係る課題解決のための検討会議
3	リーダー会議	1 2	利用者の処遇に係る諸課題の解決に向けての検討協議
4	事故防止委員会	1 2	利用者等の処遇面での事故防止のための検討
5	身体拘束委員会	6	利用者等の身体拘束の廃止に向けての対応の検討
6	災害対策委員会	6	火災や地震等の災害に対する防災対策の検討
7	食事委員会	1 2	利用者等の食事提供の在り方及び行事食等の検討
8	行事委員会	1 2	施設の年間行事計画の作成や行事開催の検討
9	褥瘡予防対策委員会	1 2	利用者等の褥瘡予防に関する具体的な対策の検討
1 0	感染予防対策委員会	4	利用者等の感染症予防に関する具体的な対策の検討
1 1	研修委員会	1 2	職員の資質向上に係る研修計画の作成及び研修の開催
1 2	安全衛生管理委員会	1 2	職場における職員の安全と健康の確保に向けての検討

4 職員研修

施設内において研修委員会が中心となり問題形式の研修を企画し実施することで多くの職員の、スキルアップを促しました。

<実施又は参加した研修>

研修の種類	研 修 内 容
内部研修	・令和6年度事業計画及び事業方針（4月） ・感染症対策及び食中毒<コロナウィルス対策含む>（一回目）（5月） ・りんどう麻溝/事故傾向と対策（事故1回目）（6月） ・ユニットケア研修及びプライバシー保護への取り組み（7月） ・身体拘束排除への取り組み（拘束1回目）（8月） ・医療的ケアに関する研修<褥瘡・ターミナルケア含>（9月） ・緊急時対応に関する研修（実技研修）（10月） ・感染症対策及び食中毒<インフルエンザ・ノロ対策含む>（2回目）（11月） ・りんどう麻溝/事故傾向と対策（事故2回目）（12月） ・非常災害対策（1月） ・身体拘束排除への取り組み（拘束2回目）（2月） ・おむつパット講習（3月） ・認知症介護実践者研修 ・ 普通救命講習会 ・ 新人職員研修（随時）
外部研修	・ユニットリーダー研修

5 防災訓練

有事の際の緊急連絡網の整備や、初動時における的確行動の訓練、消防設備の場所や使用方法の再確認を行い、初期消火・避難誘導・通報の諸動作を相互に職員が連携協力することで訓練しています。

6 施設の運営・管理について

（1）利用者の決定について

相模原市特別養護老人ホーム入退所指針を踏まえ、利用者は市民及び要介護3以上の者を優先して施設の入所判定会議において決定しました。

（2）指定医療機関（黒河内病院、相模原南病院、こぶち歯科医院）連携について

利用者に対して適宜適切に医療サービスを提供するため、施設の嘱託医師と各指定医療機関と連携を図り、日常の医療的ケア・健康管理の充実に努めました。

（3）苦情対応について

苦情解決責任者（施設長）並びに苦情受付担当者（相談員）は、あらゆる苦情に対して、誠意ある態度で真摯に対応した。苦情の内容によっては施設が成長する大きな糧になるので、これにより施設として改善すべきことは、早急に取り組むこととします。

<令和6年度苦情受付件数と内容>

項 目	件 数
	0件
計	0件

(4) ご家族との連携について

新型コロナ感染対策下、家族会、納涼祭等のご家族様との意見交換の場を持つことが出来ませんでした。ご入所者様とご家族との面会時などのご来所される機会を捉え、ご入所者様の日頃の様子をお伝えすると共に、施設への要望を伺いました。

新型コロナ感染者発生時には、ご家族様の不安解消の為、電話等により迅速な情報提供を行いました。

(5) 職員の健康管理及び労働災害の防止について

産業医による職員健康診断結果のチェックや毎月1回開催する安全衛生管理委員会では、健康安全に係るテーマを設け、職員の身体面・精神面での健康管理に努めました。業務中に発生した労務災害については速やかに対応しました。

7 医療・看護業務の実施状況

利用者等の日常の健康状態について、各ユニットの職員と連携し情報把握に努め、身体的・精神心理的な変化や異常が認められた時は速やかに嘱託医の診察や指定医療機関を受診し、家族に情報報告を行い適切な対応を行いました。

また、口腔ケアについては、施設内で歯科医師、歯科衛生士などの指導・助言・研修を得て実施しています。

(1) 利用者等の健康管理

毎日の健康状態を把握し、服薬、常備薬等の管理及び往診、通院等の調整を図るなど利用者等の健康管理に努めました。

(2) 嘱託医による定期的な診療

- ・内 科 週1回(木曜日)
- ・歯 科 週1回(火曜日) 歯科医師1名、歯科衛生士2名

(3) 感染予防対策

定期的に職員入職時には感染症に対する意識、吐物処理、手洗い・うがいの施設内研修を行い、感染症予防に取り組みました。また、昨年同様、医療機関受診時等に、ノロウイルスやインフルエンザ等感染症への罹患を発見した際の窓口を一本化し、適切に対応することで施設内での拡大を防ぐことができました。

8 ケアマネジメント体制の充実

- (1) 介護保険法の趣旨に基づき、利用者等のニーズに向き合いながら利用者等の尊厳を保持し、持てる能力を存分に発揮し、自立した生活を営むことができるように、個別サービス計画（ケアプラン、栄養ケア計画等）を策定し、この計画に沿ったサービスを提供しました。
- (2) 各個別計画が利用者の日々の生活のなかで有効に機能しているか、評価・モニタリングを適切に行ない、個別計画の充実を図りました。

9 食事（栄養・管理）実施状況

- (1) 「栄養ケア計画書」に基づき利用者等の嗜好を考慮しながら、1人ひとりに見合った栄養管理に努めました。また食事提供に際しては季節感を持たせながら、個々の栄養状態、体調等も配慮した食事内容、食事形態をその都度提供できるように給食事業者と調整を図り、食事の工夫をすることができました。更に、こうした献立や食形態に工夫を凝らすことで、利用者の低栄養状態の改善や生活意欲の向上に繋げることができました。
- (2) 食中毒及び感染症の予防に関しては調理場の衛生管理を徹底するとともに、感染症罹患者に対しては使い捨て食器等の利用や配膳方法を工夫するなど調理場に感染拡大しないように予防を徹底しました。
- (3) 食事時間（ショート含む）
朝食 8：00 昼食 12：00 おやつ 15：00 夕食18：00
- (4) 安全な食事提供をするために調理場等の清掃・消毒を行うとともに調理員の衛生管理を徹底しました。また、ねずみや虫の駆除を年2回実施し環境衛生管理に努めるとともに、調理者の細菌検査（検便）を定期的（1～2回／月）に実施しました。
- (5) 施設での食事を評価するために、朝食・昼食及び夕食の検食を行いました。

(6) 食事形態 (令和7年3月31日現在) (ショート含む)

ア 主食

(食)

食事形態	米 飯	全 粥	スベラ粥	重 湯
食 数	65	35	9	0

イ 副食

(食)

食事形態	常 食	刻みとろみ食	ミキサー食	ムース食
食 数	65	30	4	10

(7) 栄養基準摂取量 (令和7年3月31日現在)

区分/栄養量	エネルギー	タンパク質	脂 質	カルシウム
栄養摂取基準	1 5 0 0 kcal	6 0 . 0 g	4 0 . 0 g	—
栄養摂取量	1 5 2 5 kcal	6 3 . 6 g	4 3 . 1 g	7 7 6 mg

10 利用者の状況等 (令和7年3月31日現在)

(1) 利用者数

(人)

区 分		男	女	計
利用者数		28	70	98
年 間	入 所	7	18	25
	退 所	7	18	25

施設での看取り 14 名

(2) 利用者の推移

(稼働率：％・人員：人)

区分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
稼働率	91.8	88.2	87.3	90.0	89.1	91.8	90.9	90.0	90.9	91.8	92.7	90.9
月末数	101	97	96	99	98	101	100	99	100	101	102	100
男	28	27	26	28	28	28	29	28	29	29	29	29
女	73	70	70	71	70	73	71	71	71	72	73	71

年間稼働率 90.5%

(3) 利用者の年齢構成

(人)

年齢区分	男	女	計
60～64歳	0	1	1
65～69歳	2	0	2
70～74歳	0	2	2
75～79歳	3	7	10
80～84歳	7	7	14
85～89歳	13	16	29
90～94歳	3	21	24
95～99歳	0	14	14
100歳以上	0	2	2

(註) 平均年齢 87.97 歳、最高年齢 102 歳、最少年齢 64 歳

(4) 利用者の介護度

(人)

要介護度	男	女	計
要介護1	0	0	0
要介護2	2	3	5
要介護3	13	28	41
要介護4	12	26	38
要介護5	2	14	16
計	29	71	100

平均要介護 3.7

12 短期入所生活介護（ショートステイ）について

利用を希望されるご家族の状況を踏まえ、居宅介護支援事業所や近隣の病院とも連携を図り、利用者に寄り添い困難なケースも積極的に受け入れています。加えて、本入所の空室を長期利用希望の方にご利用いただくことで、稼働率の向上に繋がっています。引き続き、長期利用者が本入所に移行した後も、新たな長期利用者を確保し、稼働率の安定・維持を目指してまいります。

(1) 利用者の推移

(稼働率：％・人員：人)

区 分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
稼働率	140.7	141.6	139.0	134.5	132.3	155.7	158.4	155.3	161.6	158.4	160.4	159.4
延人員	380	406	382	373	374	435	456	433	463	451	461	427
男	176	196	176	136	149	151	152	122	153	172	169	188
女	204	210	206	237	225	284	304	311	310	279	251	273

平均稼働率 149.8%

(2) 利用者の要介護度構成 (令和6年度利用日数)

(延べ人数)

年齢区分	男	女	計
要介護度1	5	289	294
要介護度2	159	82	241
要介護度3	852	1,634	2,486
要介護度4	558	569	1,127
要介護度5	366	520	886
合 計	1,940	3,094	5,034

平均要介護度 3.2