



●入所

[対象者/要介護1～5の方]

医師やケアスタッフが、お一人おひとりの自立に向けた医療、看護、介護、リハビリテーション、趣味活動を行い、明るく、楽しい、笑顔に満ちた生活を提供いたします。

●短期入所療養介護(ショートステイ)

[対象者/要支援1・2 要介護1～5の方]

短期間の入所サービスです。何らかの理由・事情で、一時的にご家庭での介護が困難になった場合、ご家族にかわって介護サービスを行います。

●もしもの時の安心システム

常勤医師(施設長)の他、内村川上内科の外来診療・入院が可能です。さらに365日24時間対応で往診を受けられるなど、診療システムが整っています。

利用対象者

要介護1～5の介護認定を受けられた方が対象です。  
(病気の症状が安定しており、リハビリ及び看護、介護などのケアが必要な方)

※介護認定で「要支援」「自立」の方はご利用できません。

※短期入所療養介護(ショートステイ)は要支援の方も利用できます。

お申し込み方法

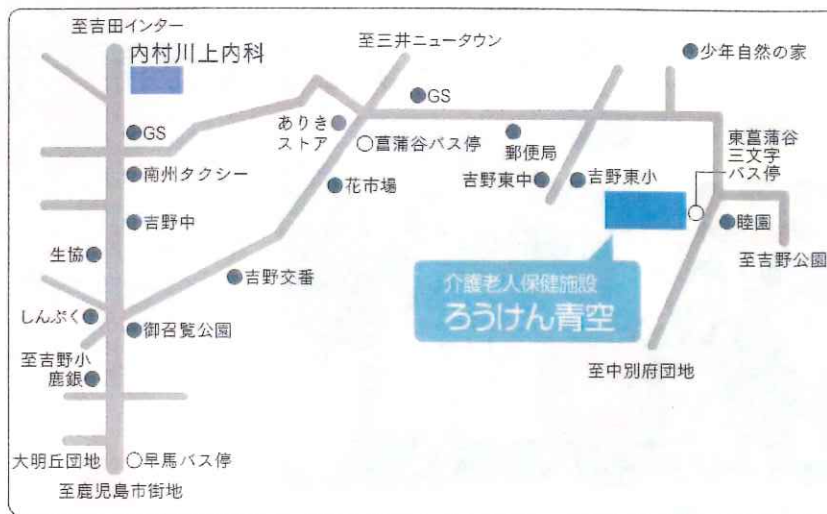


※詳細はお気軽にお問い合わせください。

主な施設

定 床	70床	
特 別 室	1室	ユニットケア 6ユニット
個 室	69室	
機能訓練室	1室	
診 察 室	1室	
浴 槽	6ヶ所	
特殊浴槽	1台	
レクリエーションルーム	1室	
家族相談室	1室	

お一人おひとり、笑顔で支え合う、みんなの手。



交通のご案内

- JR鹿児島駅より南国交通、中別府団地行きバス乗車(約20分)。  
(東葛蒲谷三文字バス停下車、バス停よりすぐ)
- 薩摩吉田インターから車で10分。
- 空港バス早馬バス停よりタクシーで10分。



医療法人 明輝会

介護老人保健施設  
ろうけん青空

お問い合わせは

TEL 099-243-4330

〒892-0871鹿児島市吉野町6040-7  
FAX 099-243-5599  
E-mail : aozora@meikikai.jp  
http://www.meikikai.com

自分らしい生活を送るために、  
ともに支え合って過ごすことは、とても大切なことです。

介護老人保健施設  
ろうけん青空

事業内容

- 入所(70床)
- 短期入所療養介護
- 通所リハビリテーション(定員40名)



医療法人 明輝会



ご自分のペースで、ゆっくり、気楽に…。  
ろうけん青空では、お一人おひとりが主役です。

吉野台地の環境に恵まれた静かな場所に平成14年秋に、介護老人保健施設として開設いたしました。鹿児島県では初めてのユニットケア対応施設で、リハビリや看護・介護を必要とされる方が利用できます。医療、看護、介護、リハビリテーション等のサービスを提供し、ご家庭に帰られてもご自身が望まれる生活が送れるように援助を行っていくことを目的としている施設です。

### ユニットケアって？

ユニットケアとは、お一人おひとりを尊厳し、それぞれの自立を尊重するために、1ユニット、10人～12人の方々に、介護サービスをご提供することです。

一つのユニットを、担当スタッフが毎日ケアすることにより、互いが信頼関係を築きやすいという大きな利点があります。

また、施設的ではなく、アットホームな雰囲気が生まれ、ご家庭に近い生活空間の中で過ごすことができます。

### まるで、もうひとつの我が家。

● 食事や入浴、施設内の行事などの日常生活は、各ユニットごとに行います。

● お食事は、ご家庭のように、炊きたてのご飯、温かい汁物を直前にユニットごとで準備するなど、入居者それぞれのご希望の時間に合わせてお食事を提供いたします。



## 年間行事



春まつり



二人羽織り



春まつり

春

毎月、さまざまな行事・活動を楽しんでいます。



私たちが、笑顔でケアしています。

青空だより

毎月1回、ご家族あてに定期的にお送りしている「青空だより」。担当スタッフが、1ヶ月間の様子を写真とともに、お便りという形でお送りしています。



七夕

夏



夏まつり



手作りのおせち料理

冬

専門スタッフによる医学的ケアやリハビリで、しっかり健康を管理し、おいしい食事や毎月の行事、レクリエーションなどで、みんなと一緒に楽しい時間を過ごす…。  
ろうけん青空は、お一人ひとりの個性や希望を尊重しながら、「その人らしい」生活をスタッフ一丸となって応援します。



みんなで餅づくり

秋



運動会



敬老会



リハビリ室

だいどこ日

食べたいものを、みんなで作る。月に一度の「台どこ日(だいどこび)」。

月に1度の台どこ日(だいどこび)は、みんなが楽しみにしている日。それぞれのユニットごとに、食べたい夕食を管理栄養士やスタッフと一緒に力を合わせて作ります。これは、直接食材にふれ、調理し、その香りや作る行程を楽しむことにより、毎日の食事をいつまでも楽しんでいただけるよう行っています。

