



ももとせ

NURSING HOME HYAKURAKUEN



▲Instagram



▲YouTube
チャンネル



▲TikTok



▲Facebook

[特集：クローズアップ百楽園④]

食べることは、生きること。

— 毎日の「おいしい」を支える、百楽園×LEOCのチーム力 —

トピックス

- ・ サテライト便り
- ・ デイサービス便り
- ・ 居宅通信
- ・ ウェス募集

[令和8年度 事業計画 重点目標]

「ありがとう」が、今日もひとつ実りました。— サテライト百楽園 南ユニット「ありがとうの木」—

「百楽園、YouTubeはじめました。— 笑顔も、想いも、動画だから伝わる。—」

「ひとつのキャップから、つながる地域へ。— 百楽園から広がる、キャップの輪。—」

「鍵を開けるために、もう走らない。」

— スマホひとつで扉を開ける、百楽園の新しい「鍵」のかたち —

クローズアップ百楽園④

食べることは、生きること。

— 毎日の「おいしい」を支える、百楽園×LEOCのチーム力 —

百楽園とLEOC。「境目」をつくらない

普段はどのように連携していますか。

澤邊 まず毎朝、献立や食事変更その日の注意事項を共有しています。小さな変更でも、厨房全体できちんと確認するようにしています。

楠美 入退所の予定や食事形態、禁止食品など、厨房へ伝える情報はたくさんあります。朝礼だけで終わらせず、変化があればその都度伝え、継続して検討する内容は給食会議でも共有します。

若松 イベント食もLEOCだけで決めるのではなく、百楽園の管理栄養士さんからゲストの好みや食べやすさを聞きながら一緒につくります。「こうしたら喜んでもらえるぞう」という意見を出し合えるのが良いですね。

松坂 盛付の見た目や量についても意見をもらいます。実際に食べた後の反応も教えてもらい、それを厨房で次の食事に生かしています。

連携の大切さを実感したことは？

澤邊 夕食準備で急なトラブルがあった時、百楽園の管理栄養士さんも厨房に入り、トレーの確認や配膳を一緒に手伝ってくれたことがありました。

楠美 まずは全員で協力して時間とおりの提供を目指す。その後は「何が原因だったのか」「どうすれば防げるのか」まで一緒に考えます。普段から顔を合わせて情報を共有しているからこそ、何かあった時にもすぐ動けるんだと思います。「施設」と「委託業者」という境目をつくらず、「一緒にゲストの食事を支えることが大切です」。



▲6名によるクロストーク

食卓の向こうにある、見えない仕事

厨房の仕事は、調理だけではなくありますよ。

東谷 提供時間から逆算して、「何時までにどこまで終わらせるか」を考えながら、すべての作業を組み立てています。決められた時間に食事を届けるためには、段取りがとても重要です。

澤邊 厨房では声を掛け合って時間や変更内容を確認します。連絡ノートも使い、勤務するスタッフがかわっても情報が抜けないようにしています。

松坂 温度管理や盛付も大切な仕事です。時間内に必要な数をそろえながら、一つひとつ硬さや量、彩りまで確認しています。

若松 行事食では、献立を考える段階から調理スタッフと相談し、当日の段取りや役割分担、時間配分まで準備します。配膳車は皆さんが思っている以上に重く、方向転換するのも結構大変なんです（笑）。ご飯やお粥を炊く大きな釜も、炊き上がると一人では持てないことがあります。

東谷 実は、かなりの時間を使うのが食器洗浄です。調理だけが厨房の仕事と思われがちですが、洗浄や片付けまで終わって一食の仕事が完了します。

若松 もう一つ見えにくいのが、限られた予算の中で「どうすればもっと喜んでもらえるか」を考える仕事です。食材価格が上がる中でも、栄養価、ボリューム、彩り、満足感。そのすべてをできるだけ両立できるように工夫しています。



▲人気の手作りカレーライス

「おいしかった」が、厨房まで届く

ゲストの言葉は、やっぱりうれしい？

松坂 「いつもおいしいよ」と言ってもらえると、本当にうれしいですね。

澤邊 「いつもありがとうございます」と声を掛けていただいたことが印象に残っています。

若松 手打ちそばの実演で、「すごいね」と笑顔で見てもらえたことがうれしかったです。

楠美 良かった声も必ず厨房へ伝えたいと思っています。それが、つくる人のやりがいになりますから。

改善につながった声も？

澤邊 「漬物が欲しい」「量が少ない」といった声を受け、提供内容を見直しました。

松坂 デイサービスでは、野菜をやわらかくし過ぎないように調整することもあります。

食べた後の声を厨房へ戻し、また改善する。その繰り返しです。

ちよつと一息！

人気メニューは「カレーライス」

澤邊 「具材のだしがしっかり出ている」

若松 「昔ながらの、ほっとする味です」

松坂 「安心感のある万人受けする味です」

楠美 管理栄養士も「カレーかな？」と票。

百楽園のカレー、かなり人気です！

朝・昼・夕、毎日続く食事。

高齢者施設の「食」は、体調や食事量、噛む力、飲み込む力、好みまで、一人ひとりに合わせる必要があります。

百楽園では、管理栄養士と(株)LEOCの栄養士・厨房スタッフが連携し、「安全」で「おいしい」食事を支えています。

今回は、その中心となる6名に「食の舞台裏」を聞きました。

【今回のメンバー】

・楠美 誠 百楽園／管理栄養士 ・山田 百合恵 百楽園／管理栄養士 ・澤邊 琴美 (株)LEOC／栄養士
・若松 未那子 (株)LEOC 栄養管理部／管理栄養士 ・松坂 枝美 (株)LEOC／調理マネージャー ・東谷 隆弘 (株)LEOC／調理師

「百楽園の食」をつくる6人

皆さんは、どんな仕事をしていま

楠美 ゲストの栄養状態や食事の様子を確認し、食事量や食事形態を検討しています。百楽園とLEOCをつなぐ役割も担っています。

山田 食事変更や入退園への対応、配膳前の確認などが主な仕事です。日々の食事の様子も見ています。



▲楠美管理栄養士

▲山田管理栄養士

澤邊 献立作成と発注を担当しています。「今日のご飯は何だろう」と楽しみにしてもらえる献立を目指しています。

松坂 調理・盛付とマネージャー業務を担当しています。安全に、決められた時間までに食事を仕上げます。

東谷 調理のほか、調理指導や厨房が円滑に動くための仕組みづくりも行っています。

しまう。そのバランスが難しいですね。

若松 各事業所の栄養士を支援しながら、どうすれば喜んでいただける食事になるかを一緒に考えています。

「当たり前」を、毎日きちんと

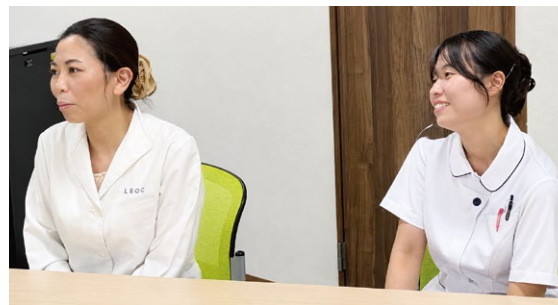
百楽園の食事で大切にしていることは？

楠美 「安心・安全で、おいしい」。そして、楽しく食べてもらえることです。

山田 「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」。当たり前のことを、きちんと続けることです。

澤邊 季節や行事を感じてもらえる食事も大切にしています。

東谷 一人ひとりに合わせた細かな食事形態への対応も、百楽園の特徴です。**若松** その方にとって大切な「食」だからこそ、「おいしかった」と思ってもらいたいです。



▲若松管理栄養士

▲澤邊栄養士

やわらかい。でも、食感に残したい。

厨房では、どんな工夫を？

松坂 野菜は少しやわらかくしながら、食感が残します。肉や魚も食べやすい大きさや硬さを考えます。

東谷 ただ長く加熱すればいいわけではありません。食感を残すため、温度や時間を調整しています。



▲東谷調理師

▲松坂調理マネージャー

若松 形や色をできるだけ残しながら、やわらかく仕上げる工夫もしています。

楠美 常食、刻み食、ソフト食、ミキサー食など、その方に合った形を考えます。

澤邊 献立では、硬さや大きさに加えて彩りも意識しています。

楠美 赤、黄、緑、白、黒、彩りがあると、見た瞬間の「おいしそう」が変わります。



▲敬老会手作り松花堂弁当



▲厚生院ロゴマーク入り手作りおやき

栄養だけでも、味だけでもない

東谷 LEOCでは「スチームロースト」も活用しています。食材の水分を生かし、素材の甘みを引き出します。

若松 食べ慣れた味を大切にしながら、毎日同じ印象にならないよう変化もつけています。

山田 食事が進まない時は、「何なら食べられるか」「何が好きか」を考えることも必要です。

楠美 食事量や補助食品を調整し、時にはご家族にも協力していただきます。「食べたい」と思えることも大切です。

食事が、一日の「変化」になる

ゲストにとって「食べる」とは？

東谷 毎日の暮らしの中で「変化」を感じることだと思います。献立や行事食から季節も感じてもらえます。

澤邊 一日の大きな楽しみでもありますね。

若松 みんなで「おいしいね」と話す。食事には、人と人をつなぐ力もあります。

山田 食事は、季節や日々の変化を感じられる大切な時間だと思います。

楠美 「今日食べたものが今日のご褒美になって、明日の力になる」。食べることは、生きること、そして楽しむことでもあります。

これから、どんな食を届けたいですか。

澤邊 海外出身スタッフの国の料理など、新しいイベント食にも挑戦したいです。**若松** 目の前で天ぷらを揚げるなど、音や香りまで楽しめる企画もやってみたいですね。

楠美 手打ちそばや、アイス、パフェなど、おやつを楽しむイベントも続けたいです。**山田** 百楽園の良いところを学びながら、新しいことに挑戦したいです。

松坂 ゲストの声を聞きながら、安心・安全でおいしい食事を届けたいです。**東谷** 食感、彩り、味にこだわり、満足していただける食事を提供していきます。

「食べることは、毎日続く。」

二回三回。

その「食」のために、ゲストを見る人、献立を考える人、調理する人、そして声を厨房へ届ける人がいます。立場は違っても、目指すものは同じ。「今日も、おいしかった。」その一言のために、百楽園と(株)LEOCは、今日も一緒に食事をつくっています。

「ありがとう」が、今日もひとつ実りました。—南ユニット「ありがとうの木」—

「ありがとう。」

とても短い言葉なのに、言われると少しうれしくなって、言葉にすると自分の心まであたたかくなる——。百楽園では、そんな日々の中にある感謝の気持ちを“見える形”にする取り組みとして、「ありがとうの木」を育てています。普段一緒に過ごしているからこそ、改めて伝える機会の少ない「ありがとう」。何気ない気遣いや、そっと差し伸べられた手、忙しい時にかけてもらった一言。ひとつひとつは小さな出来事でも、そこには確かに誰かを支えている優しさがあります。その気持ちを言葉にして木に添えていくと、少しずつ「ありがとう」が増え、やがて一本の木いっぱい感謝の気持ちが広がっていきます。介護の仕事は、一人だけではできません。ゲストを中心に、職員同士が支え合い、多くの人とつながりながら毎日がつづられています。だからこそ百楽園は、当たり前に見える優しさを、当たり前のまま終わらせたくありません。

「ありがとう」が一つ増えるたび、百楽園の木にも、新しい葉が一枚。

これからもたくさんの「ありがとう」が実る、あたたかな百楽園でありたいと思います。



百楽園、YouTubeはじめました。—笑顔も、想いも、動画だから伝わる。—

体操で笑顔に。歌で想いを。施設の魅力や日々の取り組みも、動画ならもっと伝わる。

百楽園のことを、もっと身近に。私たちが大切にしていることを、もっとわかりやすく。このたび百楽園では、公式YouTubeチャンネルから動画による情報発信をスタートしました。施設での日々の取り組みや、百楽園が大切にしている「想い」を、文章や写真だけでは伝えきれない音楽や映像とともにお届けします。



注目動画 01

♪ 一緒に、ゆっくり、ここにこ。

【オリジナル体操振り付けMV】

ひゃくらくとサテライオン 超ゆっくりここに体操

百楽園公式マスコット「ひゃくらくと」&「サテライオン」と一緒に楽しむ、百楽園オリジナルの体操MVです。ポイントは、その名のとおり「超ゆっくり」。無理なく身体を動かしながら、思わず笑顔になれる体操を目指しました。ゲストの皆様はもちろん、ご家族の皆様も、ぜひ一緒に身体を動かしてみてください。

ほかに、オリジナルMV・施設紹介動画などを公開中！

YouTubeで「函館厚生院 百楽園」と検索！

百楽園の雰囲気や取り組みを、より身近に感じられる動画を順次発信しています。気になる一本から、百楽園の日常をのぞいてみませんか？これからも百楽園の日常、取り組み、そして私たちの想いを、動画ならではの形で皆様へお届けしていきます。ぜひチャンネルをご覧ください。



注目動画 02

♪ 私たちが大切にしている「看取り」をひとつの歌に【看取り取組オリジナルMV】ここは百楽園。もうひとつ、ぜひご覧いただきたいのが「ここは百楽園」。人生の最期まで、その方らしく。大切なご家族と過ごす時間、寄り添う職員、そして百楽園で積み重ねてきた日々——。百楽園が大切にしている看取りへの想いを、オリジナル楽曲と映像で表現しました。「ありがとう」「ここにいてくれてありがとう」。言葉だけでは伝えきれない私たちの想いを、ぜひ映像と音楽で感じていただければと思います。

2026年度 百楽園 事業計画 重点目標

1. 自立支援・重度化防止の取り組み

- (1) 科学的介護の推進
- (2) アウトカム評価の活用
- (3) リハビリテーション、栄養管理及び口腔管理の連携・推進

2. 職場環境の改善

- (1) ICT 活用による業務効率化
- (2) 「働きやすい介護の職場認証制度」認証取得
- (3) 生成AI・ケアプランデータ連携システムの活用

3. サービス向上への取り組み

- (1) 専門的ケア（認知症・看取り）に対応できる人材育成
- (2) 質・向上に伴う加算算定の充実
- (3) 介護情報基盤整備に向けた対応
- (4) ボランティアの積極的受入及び介護アシスタントの活用

4. 安全管理の推進

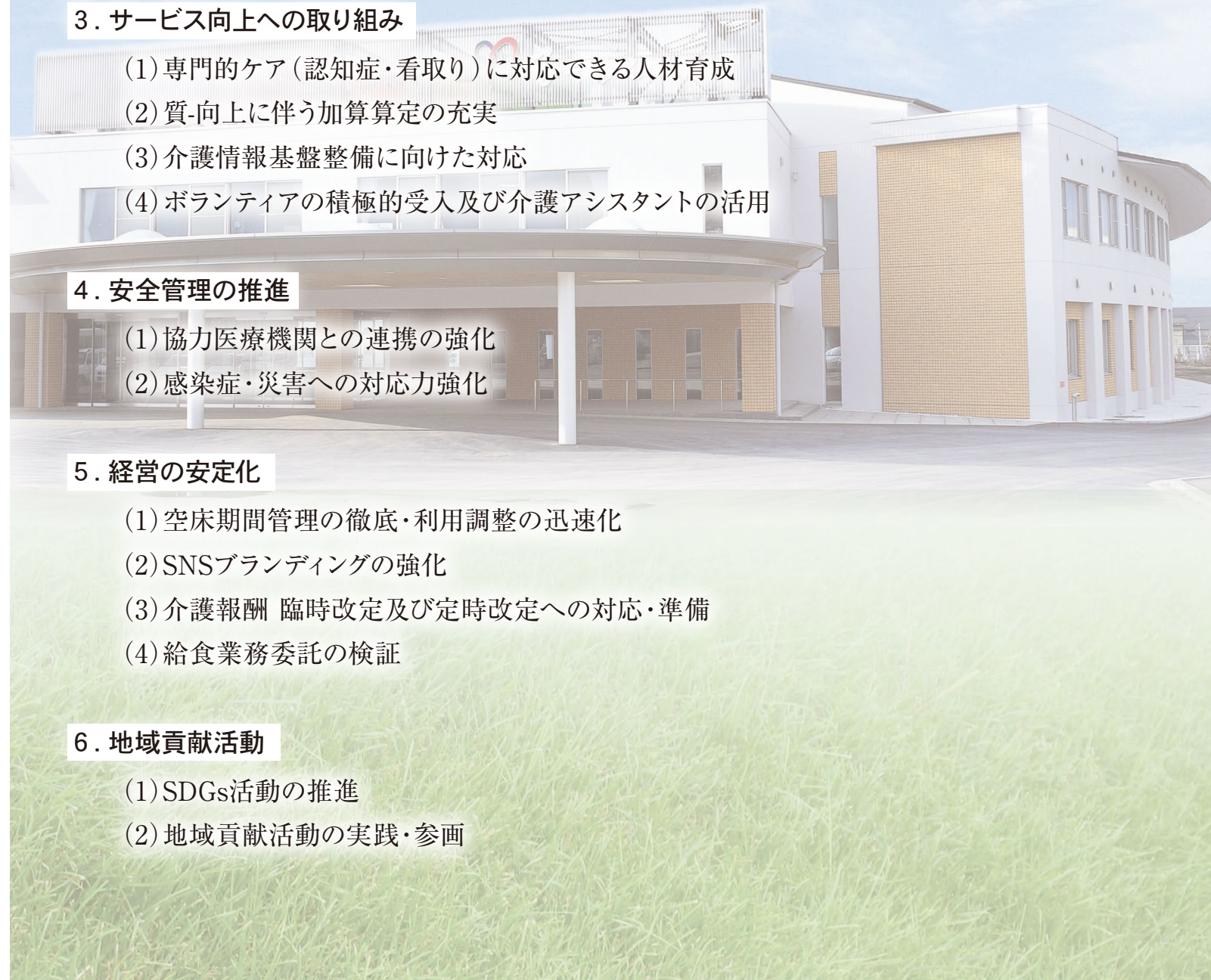
- (1) 協力医療機関との連携の強化
- (2) 感染症・災害への対応力強化

5. 経営の安定化

- (1) 空床期間管理の徹底・利用調整の迅速化
- (2) SNSブランディングの強化
- (3) 介護報酬 臨時改定及び定時改定への対応・準備
- (4) 給食業務委託の検証

6. 地域貢献活動

- (1) SDGs活動の推進
- (2) 地域貢献活動の実践・参画



サテライト便り — ももとせ サテライト開設10周年 —

サテライト開設10周年を迎えました

地域密着型介護老人福祉施設として開設10周年を迎え、このたび「10周年開設セレモニー」を開催しました。

当日は、宝引きなどのレクリエーションを楽しんだほか、これまでの10年間を振り返るスライドショーを上映しました。懐かしい写真や思い出の場面を皆で眺めながら、これまでの歩みに思いを馳せるひとときとなりました。

最後には、利用者様一人ひとりにケーキをお配りし、ケーキを味わいながら、10周年の節目を皆でお祝いしました。

また、利用者様から長年勤務している職員へ、感謝の気持ちを込めたサプライズも行われ、職員にとっても嬉しく心温まる時間となりました。

これまで多くの利用者様、ご家族、地域の皆様に支えていただき、10周年を迎えることができました。これからも感謝の気持ちを忘れず、利用者様が安心して笑顔で過ごせる施設を目指し、職員一同努めてまいります。

(介護主任 金 亜矢子)



デイサービス便り

デイサービスセンター百楽園 土曜日の営業を終了します
— 令和8年11月7日(土)より、営業日は月曜日～金曜日となります —

デイサービスセンター百楽園では、これまで月曜日から土曜日まで営業してまいりましたが、令和8年11月7日(土)より土曜日の営業を終了し、今後は月曜日から金曜日までの営業といたします。

現在、土曜日は平日と比べてご利用者が少なく、稼働率の低い状況が続いています。そこで、職員体制を平日に重点的に配置することで、リハビリやレクリエーション、日常生活の支援など、これまで以上にきめ細かなサービスを提供できる体制づくりを進めてまいります。

また、職員にとって働きやすい環境を整え、人材の確保・定着を図ることで、将来にわたり安心してご利用いただける事業所運営につなげてまいります。

デイサービスセンター百楽園からのお知らせ

土曜日の営業を休止します

令和8年11月7日(土)より営業日を変更いたします。

変更前	変更後
月曜日～土曜日	月曜日～金曜日
月 火 水 木 金 土	月 火 水 木 金

土曜日の営業休止日
令和8年11月7日(土)から

これからも、皆さまに安心して楽しくご利用いただけるサービスを提供してまいります。今後ともよろしくお願いいたします。

【変更前】月曜日～土曜日

→【変更後】月曜日～金曜日(土曜日休止)

今後とも、より安心して楽しく過ごしていただけるデイサービスを目指してまいります。皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

ひとつのキャップから、つながる地域へ。 — 百楽園から広がる、キャップの輪。 —

2024年9月 百楽園で開始 身近なりサイクルが、4施設の取り組みへ

百楽園では2024年9月から、使用済みペットボトルキャップの回収活動を開始しました。回収したキャップの売却益が「世界の子どもにワクチンを日本委員会」に寄付され、途上国の子どもワクチン支援活動に役立てられています。同時に、日常の中で無理なく参加できる身近なりサイクル活動として、少しずつ協力の輪が広がっています。今回、百楽園・地域包括支援センターたかおか・永楽荘・高丘寮の4施設合同で回収することとなりました。小さなキャップも、4施設で集めれば大きな力に。ご利用者、ご家族、地域の皆さまと一緒に、これからも資源循環や社会貢献につながる活動を続けていきます。(※現在のところ、いずれの施設もゲストやご家族、職員の関係者による回収活動となっております。関係者以外の方からの回収は受け付けておりません。ご了承ください。)



▲百楽園事務所の「セブンゴールズ」

▲永楽荘住棟の「セブンゴールズ」

▲高丘寮玄関ロビーの「セブンゴールズ」

見えるから、集めたくなる。「SEVEN GOALS」

活動の広がりに合わせて、ペットボトルキャップ専用回収BOX「SEVEN GOALS(セブンゴールズ)」を、百楽園に加えて永楽荘・高丘寮にも設置しました。透明な本体で集まる様子が見え、約2,800個を回収可能。キャップがコロコロと転がる仕組みも、思わず参加したくなるポイントです。

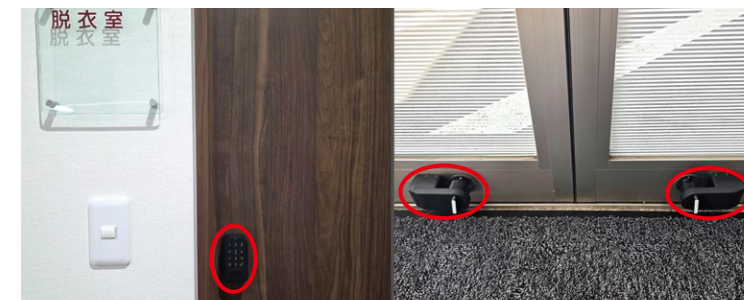
始めるのは、キャップ1個から。

身近で始めやすく、成果が目に見える活動です。百楽園、地域包括支援センターたかおか、永楽荘、高丘寮から地域や他施設へ、さらに輪を広げていきます。今後の各施設の活動にも是非ご期待ください。

鍵を開けるために、もう走らない。

— スマホひとつで扉を開ける、百楽園の新しい「鍵」のかたち —

既存の扉を、そのままスマート化



脱衣場・サテライト正面玄関自動ドアに設置したSESAME(赤丸部分)「離れた場所にある扉を、事務所から開けられたら—。」そんな小さな不便を解決するため、百楽園で構築したCANDY HOUSEのスマートロック「SESAME」シリーズを活用した遠隔解錠ソリューションを紹介します。扉の内側にSESAME 5/5 Proを取り付け、近くにHub3を設置。サテライト正面玄関の自動ドアは特殊形状のサムターンだったため、専用アダプターをオーダーして対応しました。大掛かりに扉を交換せず、既存設備を活かしてスマート化しています。

Hub3が“鍵”をインターネットにつなぐ



SESAMEとインターネットをつなぐHub3(赤丸部分) Hub3を施設の2.4GHz Wi-Fiへ接続すると、インターネット経由で遠隔操作によるSESAMEの施錠・解錠や鍵状態の確認が可能になります。Hub3は、障害物のない環境でSESAMEから10m以内への設置がメーカー推奨です。「鍵を開けるための移動」を減らし、必要なときに、必要な場所へすばやく対応。今ある設備を活かしながら、ICTで働きやすさと安心を少しずつアップデートしています。

しくみはシンプル。4ステップで遠隔解錠

- 1 SESAME 5/5 Pro 既存サムターンへ設置
- 2 Hub3 10m以内を推奨 (障害物なし)
- 3 施設Wi-Fi 2.4GHzで接続
- 4 スマートフォン 遠隔で施解錠

居宅通信

【居宅介護支援事業所 百楽園】

私たちは、住み慣れた地域で安心して暮らし続けられるよう、介護や生活のご相談をお受けし、ケアプラン作成やサービス調整を行っています。
この広報誌では、事業所のご案内や、暮らしに役立つ情報をお届けします。

■私たちが大切にしていること

- 住み慣れたご自宅での生活を支えること
- ご本人・ご家族の思いを尊重すること
- 医療・介護・地域と連携して支援すること

■支援の事例紹介です。

事例：一人暮らしでも安心して暮らしたい

- 状況80代女性。足腰が弱くなり、買い物や掃除が負担に。夜間の不安も強い方です。
- 支援内容 訪問介護(買い物・掃除など)、配食サービス、緊急通報装置の導入、デイサービス週2回(入浴支援・他者交流など)を調整。
- その後…
「一人でも安心して暮らせるようになった」「人と話す機会が増えた」との声を頂きました。

■ご家族の皆さまへ

- 介護の不安や負担感を一人で抱え込まないでください
- 「この程度で相談してよいのか…」と思うことでも構いません
- 介護保険のこと、サービスのこと、将来への不安など、早めのご相談が安心につながります
(介護支援専門係長 岸田 理架)



※スタッフイメージ

募 集

✨その一枚が、誰かを支える。

＼ ウェス切りボランティア募集 /

使い古したタオルや衣類を、“現場で使える一枚”に ✂



🕒 短時間OK

💖 初めて歓迎!

「ちょっとやってみようかな」
その気持ち、大歓迎 😊

👉 お気軽にお問い合わせください!