



あわーず通信 7月号

2017年



千葉鎌ヶ谷訪問看護リハビリステーション

WWW://ours-sr.co.jp/ 050-6865-7757

ケアマネジャー・ソーシャルワーカー様へのアンケート実施 より良いステーションを目指して！！

千葉鎌ヶ谷ステーションは、この7月で設立2年を迎えます。地域の皆様に喜ばれるステーションを目指して様々な努力をしてきましたが、その検証をするために、設立1周年の昨年には、ご利用者様にアンケートを行いました。さらにより良いステーションづくりを目指して、今回は日頃お世話になっているケアマネジャー様、ソーシャルワーカーの皆様を対象に、当ステーションについてのご評価をいただくアンケートを実施しました。その結果がまとまりましたので、概要を発表させていただきます。お忙しい中、アンケートにご協力いただきました皆様には、この場をお借りして改めて御礼申し上げます。アンケートは、当ステーションが「新規の依頼をしやすいか」どうか、ご利用者様へのマナーが適切かなどについての8つの項目について、5段階評価（一部は有無の2段階）でお伺いしました。全項目について概ね、「とてもよい」や「よい」の肯定的評価をいただきましたが、ケアマネジャー様や主治医様との連携の取り方については、81%の「とてもよい」または「よい」の評価がある一方、工夫して改善すべき点があることが分かりました。また、毎月ケアマネジャー様や、ソーシャルワーカー様に提出している報告書や計画書は、83%の方が「とてもよい」や「よい」と回答し、「見やすくても内容もわかりやすい」との評価を頂いた反面、「同じ内容だったら毎月は不要」とのご意見もいただきました。当ステーションでは、アンケートの詳細とお書きいただいた皆様の貴重なご意見、ご感想を全スタッフで共有し、今後のステーションに活かしていく所存です。

1. 新規の依頼をしやすいと思いますか



2. スタッフのご利用者様への接し方や



裏面に続く

あわーずおすすめのお店

【本場インド料理 ティランガスパイス】

本場のインドカレーに挑戦してきました。鎌ヶ谷には、インド、タイ、ネパールなどカレーを扱うお店が結構ありますが、それぞれの違いは実はあまり知らなかったもので、お店のご主人にお聞きすると、「ティランガスパイス」は正式な北インド料理店で、カレーは甘みが少なく、ナンは発酵なし、卵不使用、生地は厚めでもっちりしているのが特徴だそうです。カレーは、エッグ、豆、野菜、チキン、マトンなどいろいろあって迷います。いろんな戒律の宗教が混在するインドでは、牛や豚より羊（マトン）が一般的。そこで私はマトンカレーと豆カレーのコンビネーションセットを注文しました。マトンを食べつけていないのでちょっと不安でしたが、食べてみると臭みやクセはなく、「新鮮なマトンを2時間煮込んでいる」だけあって、柔らかくコクがありました。一方豆カレーはさっぱりした優しい味でちょっと意外でした。気さくなご主人の話では、震災前は業務用スパイスなども販売していましたが、取引先がなくなって、レストラン運営に路線変更したそうです。この春には鎌ヶ谷駅そばに2号点もオープン。これからも気楽に食べに行けそう♪

お店：「ティランガスパイス」船橋市丸山3-3-2 Tel. 047-460-9015
営業時間：11:00~14:00 17:00-22:00 定休日：火曜日



丸山商店街の中ほどにあるお店
少し離れているが駐車場もある

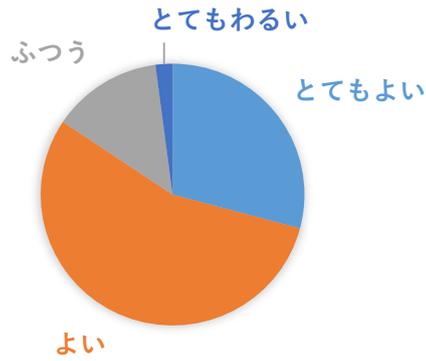


マトンカレーと豆カレー

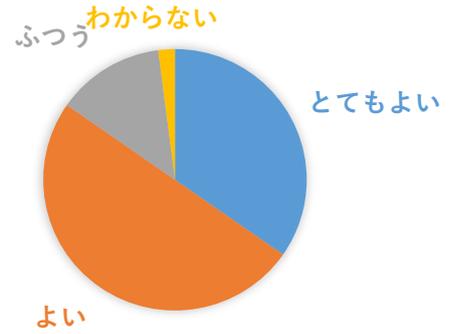


ナンは厚くてもっちり

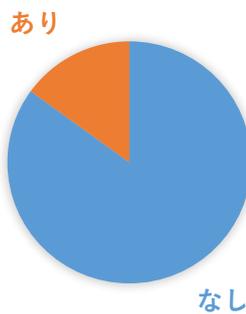
3. ケアマネ様や主治医との連携がスムーズですか



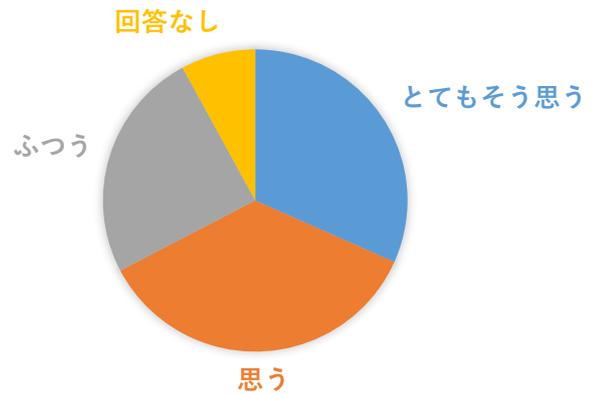
4. 計画書や報告書はわかりやすい内容ですか



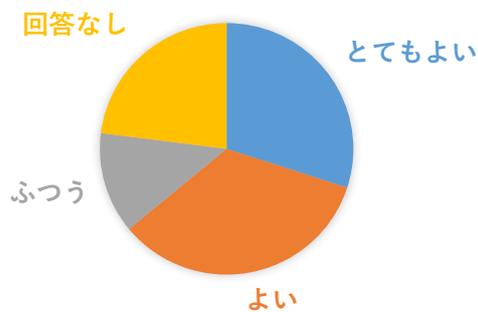
5. ご利用者様から苦情を受けたことがありますか



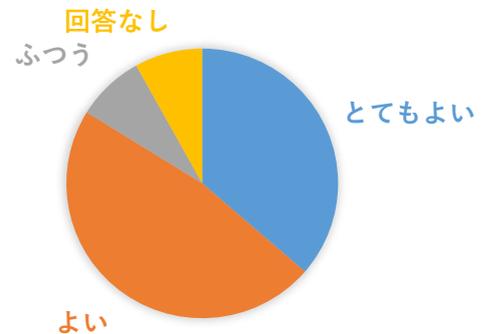
6. ご利用者様からの苦情を報告・相談しやすいですか



7. 意見や苦情があった場合は迅速・的確な対応ですか



8. スタッフの医療サービスは適切ですか



あわーず千葉鎌ヶ谷 訪問看護リハビリステーション

〒273-0123 鎌ヶ谷市南初富6-5-65
(株)ヤマシナ商事 1F
(事業所番号: 1262690089)

TEL 050-6865-7757

FAX 050-6865-7758

MAIL chiba@ours-sr.co.jp

