

第122号

6月

あいしま号

〒246-0022

横浜市瀬谷区三ツ境

73-7

株式会社アイシマ

TEL045-360-6021

グループホーム

はなみずき

池田ホーム長からの

お話です。

平成30年4月よりの開設しました、グループホームはなみずきの管理者を務めさせて頂いておられます、池田まどかと申します。宜しくお願いたします。

私は、施設の立ち上げというのに携わった経験はなく、今回貴重な経験をさせて頂きました。

まずは施設を運営していくための準備や買い物！特に買い物に関しては、一度で済むはずがないと理解していたものの・・・想像以上に大変でした。

それでも買い物してきた物を振り分けたり、一つ一つの名称をテプラで貼り付けたり、調味料を容器に移した

りと作業をし始めると、いつの間にか「大変ー！」が「楽しいー！」に変わっていきました。



そんな中、開所の日を迎え続々と入居者様が入居され、それぞれが慣れない場所での生活となり、帰宅願望の強い方、物取られ妄想の強い方々との共同生活に不満を感じ、入居者様同士がぶつかり合う事が多々ありました。

しかし今ではお互いがお互いを気遣うほどの関係性にまでなり、私はこの過程を

経て、ぶつかり合う事は悪いことではないと感じました。自分の思いや、相手に伝えたい事を言葉にするというのは簡単そうでも難しい事だと思っております。

でも、入居者様の中では普通の事であり、ぶつかり合った結果お互いを尊重し合えるようになったのではないかと思います。

それは、職員間でも言えることでした。皆で一日の流れなど業務内容を決める所からスタートし、初めはリズムをつかむ事が難しく、苦戦していました。

それぞれが、自分のやるべき事をこなしていくのに一杯で、周りが見えていなかったのは事実です。

この状況を何とかしなければと思い、職員からの意見などを基に業務内容の改善や、なにより精神面での負担にならないよう心掛けていきました。

それが2ヶ月経ち、ようやく皆が気持ちに余裕が持てるようになり、ホームの雰囲気もガラッと変わった気がします。

グループホームはなみずきはまだまだ、始まったばかりのホームですが入居者様にはなみずきに来て良かったと思っただけのよう、今後も色々な事にチャレンジして行こうと職員一同考えています。

今現在、入居者は9名です。これから2階の運営に向け頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくお願致します。



◇グループホームはなみずき◇
栄区元大橋1の40の12

あいしまケアセンター 松江所長からの お話です。

今回執筆を担当させて頂きます、あいしまケアセンターの松江と申します。

ケアセンターは平成15年に介護タクシーを主として始まりました。

私を含む現ケアセンターの殆どの職員は在宅訪問中心の鵬友会ほうゆうヘルパーセンターに所属し、平成20年にあいしまケアセンターとほうゆうヘルパーセンターが統合され、現在のあいしまケアセンターとして続いております。

ケアセンターの仕事としては、1件1件ご自宅に訪問してそれぞれの計画に沿った支援を提供しております。

その中でも障害の方が半数近く占めており、一番若い方で6歳の子のお手伝いに入らせて頂いており、仕事とは言え小さい子との関わりはとて

も癒されるところがあります。その他にも若い方が何名かいらつしやり、中学から高校への進学や就職等を通して、心の変化、制度の不備、社会の受け入れ態勢等々、普段の仕事では分からない事を活動を通じて勉強させて頂く事が多々あります。

話は変わりますが、以前のあいしま号(75号)でツバメが巣を作るもカラスに壊されると言う話を掲載させて頂きました。前回壊される場所に巣を作る一向に学習しないツバメ達に業を煮やし、2年前からカラス除けを張る様にしました。

結果、巣は壊される事なく、いとも簡単に巣立って行きました。昨年は2組の親子が無事にどこかへ巣立って行きました。

今年は4月の中旬頃に巣作りを始め、ピーチクパーチクやつております。自分の力でやりなさいよと常々思いますが、ちよつとし

たフオローをしてあげるだけで結果が大きく変わってしまったものなんだなと初めてツバメが巣立った時に考えさせられました。

仕事や子育ても同じなのかもしれないと思う今日この頃でした。



← ←



「これからもよろしくね♪」

by すわろうす

旬の食材

いんげんまめ

年中目にする野菜ですが旬は6〜9月。1年に3回収穫できることから「三度豆」とも呼ばれています。

主にビタミンB1・B2・Cが含まれておりミネラル・カリウム・カルシウム・マグネシウム・食物繊維・たんぱく質・βカロテンも含まれます。

そして体内で作る事のできない必須アミノ酸9種類が全て含まれており体内の様々な機能を正常に保ったり、肝臓や腎臓の解毒作用を助ける働きも。これからの必須アミノ酸が一度に摂れるのは嬉しいですよ。

肉じゃが等の脇役も良いですが、サラダや胡麻和え、天ぷら、バターソテーなど追加のあと一品に加えたい食材です。

中華レストラン 風の音

風の音では慶事、法事、歓送迎会、暑気払い、新年会忘年会、その他ご家族やご友人との気楽なランチやディナーまで、一品料理からコース料理までバラエティー豊かに取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

☆昼は10時30分〜15時

☆夜は17時〜21時30分

☆風の子 (フストオーダー21時)

☆風の音 045・3699・0522

☆横浜市瀬谷区三ツ境159の10

☆10名様以上コース料理ご予約で宴会場(カラオケ設備あり)をご利用いただけます。

★宴会のご予約はお早め！



カラーのあいしま新聞やバックナンバーはインターネットで「アイシマ」と検索していただくとHPからご覧になれます。