



2021年 11月
あいしま号

株式会社アイシマ
横浜市瀬谷区御本町9279-43
☎045-924-6811
<http://www.aishima.co.jp/>



NEWS

1 グループホーム「なでしこ」上田ホーム長より # 2 管理職研修のご報告 # 3 風の音 おせちのご案内

グループホーム「なでしこ」 上田ホーム長からのご挨拶です。

皆様こんにちは。

横浜市泉区にある「グループホームなでしこ」で管理者をさせて頂いている上田と申します。

ここで簡単に自己紹介をさせていただきます。私は昭和62年に川崎で生まれ、相模原に引っ越し今に至ります。

アイシマとの出会いは今年で10年目です。前職とは全く異なる介護という世界。きっかけは知人からの紹介でした。

知人も介護をしており、前職を辞める際「辞めて何もする事が無いなら働け」と半ば強制的に連行。そこで出会ったのがアイシマでした。今ではこの出会いをもたらせてくれた知人に感謝しかありません。

入職から様々な方に支えられ、指導していただき今の私があります。

お世話になった方々にいつまでも感謝の気持ちを忘れず、フレッシュな気持ちを持って今後も頑張っていきたいと思っています。



あ、まだ続きます。

さて私の紹介はここまでにして、なでしこの紹介に移りたいと思います。

住所は泉区和泉が丘1-27-24。

10年以上なでしこで生活されているご利用者様も多数おられ、今でも元気に過ごされています。



掃除、洗濯、炊事等出来る事はご自分から率先して行われる姿勢に、私も日々勉強させられています。

近隣にはケアプラザや小学校、デパートがあります。少し離れた所に銭湯もあるとの事なので、コロナが収束したら行こうとも考えています。

駐車場に併設した結構広いお庭もあります。広さはフットサルコート一面くらいでホームの行事で使用したり隣接するケアプラザさんや地区社協の方々のイベントで使って頂いたりしています。



基本開放しているので何か催し物等を行うときは是非ご利用ください。

最後になりますが、コロナに関してまだまだ気を抜けない状態です。

基本的な感染対策を怠らず、以前の日常を目指して皆さま頑張ってください。

管 理 職 研 修 の ご 報 告

株式会社アイシマでは、毎年管理職を対象に教育委員会が主催で管理職研修を行っており、安全衛生委員会でも管理職を対象の研修が義務付けられています。

しかし昨年度は新型コロナウイルス感染予防のために大勢が1室に集合することが制限され、中止を余儀なくされました。

今年は感染予防を徹底しながら教育委員会と安全衛生委員会との共催で、「利用者様に負担をかけず、職員が腰痛にならない正しいポジショニングを習得し、スタッフに正しく指導できる。」とのテーマで、湘南泉病院の理学療法士・間野和貴先生から講義と実技のご指導を頂きました。

利用者様を抱えたり、ベッドや車いすからの移乗など力が必要なため、腰痛は介護職員の職業病といわれ、多くの介護職が悩んでいます。そこで上記のテーマで正しいポジショニングと職員の身体に無理のない身体の使い方を講義頂きました。間野先生の講義は、脊椎・腰椎の解剖学的な仕組みや腰痛の起こる機序を基本に、分かりやすく納得できる内容でした。



実際の実技で、身体の大きい利用者様の移乗では、相手の体に自身の体を潜り込ませ担ぐようにすると小さい介助者でも移乗できることや、体位交換や歩行介助では受講生に実技のモデルとして出て頂き「こんなに楽にできるんですね！」との感想が出るほどでした。

腰痛にならない腰の作り方として、顎を引いて（チン・イン）呼吸をする、肩を後ろに引くと腰の緊張が緩和する、腰を反らす運動を習慣にするなど、仕事や家事の合間ですぐできるものばかり。知っているつもりでもなかなか活用できなかったり、忙しさに紛れて体調管理がおろそかになることが多い私たちには「目からウロコ」というようなお話と実技でした。



いつもの管理職研修では組織の充実を図るための管理者の有り方や、人材育成・人事考課など、机上の講義が多かったのですが、今回は介護技術を部下に指導するための実技と健康管理という視点での講義と実技が大変好評でした。自分の事業所でスタッフへの指導に生かしていただけたら今回の研修の目標は達成です。今後も介護職員として若い人材が沢山就職してきます。

アイシマではこのような具体的な指導をしてもらえる、利用者様のことを考えた業務を行っているとわかっていただければ幸いです。

アイシマ教育委員会議長 安城栄子

レストラン風の音 おせちのご案内

数量限定

中華おせち

早割
11月30日
までのご予約で、
800円
割引き！

12,000円(税込)

2段(10品) 195mm×195mm×45mm×2段

- ◆スモーク鴨
- ◆白菜のピリ辛漬
- ◆カシューナッツココナッツ絡め
- ◆栗の甘露煮
- ◆くらげ
- ◆蒸し鶏の葱ソース掛け
- ◆蟹爪フライ
- ◆自家製チャーシュー
- ◆エビチリ
- ◆鮑と帆立の旨煮

御予約受付 FAX又は店舗にて承ります
令和3年12月18日(土)迄 ※お申し込みは裏面の申込用紙をお使い下さい。

御引渡し 店舗受取のみ
令和3年12月30日(木) 15:00～17:00

レストラン風の音 Tel:045-369-0522

編集部後記

11月に入り、朝晩の冷え込みが感じられるようになってきましたね。布団から出るのがつらく、布団と親友になる日も近いと思い始めた今日この頃です。