

第 22 号



あいしま号

〒246-0022
 横浜市瀬谷区三ツ境
 166-9
 株式会社アイシマ
 TEL045-360-6021

グループホームすももの管理者をしております小山孝子と申します。

2009年も慌ただしく過ぎ、2010年の年が明けました。

今年もどうぞよろしくお願致します。

月日の経つのは本当に早いもので、私もこの仕事を始めて14年目に入りました。

右も左も解らないまま2000年に介護保険制度が導入され、一躍脚光を浴びた職業になり民間企業までもが参入してきました。

果たして中身はどうだったのでしょうか・・・

初めての職業は特養でした。それまでもずっと畑違いではあるものの、仕事をし続けていたところから少々の事には動じないし、元々のんきな性格でしたからそんなに気にもせず始めましたが、さすがに介護の仕事には戸惑いが隠せませんでした。

フロアーに20台近くの車椅子に乗せられた集団には圧倒され正直、異様に感じ果たしてこの仕事を続けることが出来るか不安な毎日でした。

しかし、そんな中で沢山の方との出会いがありました。どの方も長い人生大変な時期を生き抜き、今をしっかりと受け入れて生活されています。

「いつまでも輝いていられる自分でありたい」

そんな勇氣とパワーを出会った方々から頂いたからこそ、今の私があるのだと思います。



《すももを紹介します》

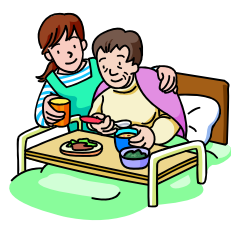
すももは平成18年4月に開所し、今年4年目になりました。

瀬谷区阿久和南に位置しています。阿久和は瀬谷区で一番大きな地区で相鉄線三ツ境駅より、いずみの行きバスに乗車、「阿久和坂上」バス停より徒歩3分の場所にあり隣に「阿久和地域ケアプラザ」近くには「ほのぼの」「あいらんど」「はなもも」のアイシマグループホームがあり、ちょっととしたグループホーム銀座です。



ゆったりとした敷地に613・64㎡建物、中ほどの場所もゆったりとした作りになっています。開所時は長い廊下、大きすぎる風呂、居室も広く一日何往復もしていると夕方にはどのスタッフも足をさすっていたものでした。慣れとは怖いもので、今では利用者様を始めスタッフも息

切れすることも無く軽やかに動いています。



建物の周りはきれいに手入れされた樹木が立ち並び、春はつぐいす、夏はせみの声、秋、冬にはホオシロやシジカラと言った鳥たちが赤く実った実をついばむ姿は軽井沢みたいと言った人が大勢いらっしやいます。(行った事が無いので分かりません)

軽井沢風(・)の景色はリビングからの眺めがお勧めです。

利用者様の事

すももの利用者様は今現在1F8名、2F9名
 (男性5名、女性12名)の17名です。
 平均年齢が79歳、最高齢95歳、最年少71歳、全体の3分の2は80代後半の方

で全員女性です。男性も女性も優しい方が多くねぎらいの言葉をかけてくださる方が大勢おられ、業務の励みになっています。又、地域のイベントのは必ず顔を出される利用者様が多く、自治会の方々にも名前を覚えられているのも嬉しい限りです。全体におっとりした施設だと感じております。



《地域との関わり》

開所と同時に地元の「新和自治会」に加入致しました。

自治会としては小さく55世帯しかありませんが、自治会の方々には日頃から温かな言葉をかけて頂き、町内の行事のあたる道路清掃、お祭り、運動会などに参加させて頂き

新年会の参加は定番になっておりビンゴゲームで当てる品物も楽しみの一つです。

小さな自治会であっても皆様「すもも」の事に気をかけてくださり、とても感謝しております。

また、阿久和地域ケアプラザは歩いて5分の場所にあります。毎日散歩のコースになっています。職員の方々とも馴染みの関係が出来ており読書好きの利用者様と図書館に行き、読みたい本を借りて知識を高めて(?)います。

運営推薦会議では貴重なご意見を頂き参考にさせて頂いております。

皆様に守られながら、今年も1年スタッフ一同元気で頑張っていると思っております。



簡単レシピ

エビと玉葱のキャベツ包み



材料

- キャベツ 4枚、塩小さじ2分の1、胡椒少々、エビ (小) 60g、玉葱 4分の1、バター 大さじ1、しょうゆ 小さじ1
- (A) ブイヨン (洋風スープの素 (固形)) 4分の1個、水 4分の1カップ

作り方

- キャベツは熱湯で柔らかくゆで、硬い芯の部分をそぎ取り、塩、胡椒する。
- エビは殻と背わたを取り、包丁で細かくたたく。
- 玉葱はみじん切りにする。
- ②と③をよく混ぜ合わせ、4等分する
- ①1枚で④1枚を包み、ぬれ布巾をかぶせて丸く形作る。

残りも同様にする。
⑥フライパンにバターを溶かし、⑤全体に焼き色をつけ(A)を加えて4〜5分煮る。
⑦キャベツ包みを器に盛り、フライパンの煮汁にしょうゆを加え混ぜてかける。



喫茶シエモアでランチでも・・・。

高齢者マンションスカイステーション1階にある、綺麗で落ち着いた雰囲気のカフェシエモアでは、管理栄養士による美味しい日替りランチやデザート、コーヒー、紅茶等がお楽しみいただけます。
ご夫婦で、ご家族で、またお友達とゆったりとした時間をお過ごしください。
客席はもちろん、トイレもバリアフリーなので車椅子の方も安心してご利用いただけます。

編集後記

バレンタインの季節ですね。韓国では4月14日に恋人がいらない人達でチャジャン麺と言う黒いラー麺みたいなものを食べるブラックデーと言う記念日があるそうです。果たしてお味は美味しいのでしょうか・・・(紘)

「シエモアの場所」

「連絡先はこちら」

★大和市福田1826の2

スカイステーション内

★喫茶 11時〜17時

★ランチ 11時〜14時

★TEL 046・201・1550

風の音予約先

レストラン 風の音

☆横浜市瀬谷区三ツ境159の10

☆風は10時30分〜15時

☆夜は17時〜21時30分

(ラストオーダー21時)

☆毎週水曜日

☆風の音 045・3699・0522

☆混みあっている場合がありますので電話でご予約が安心です