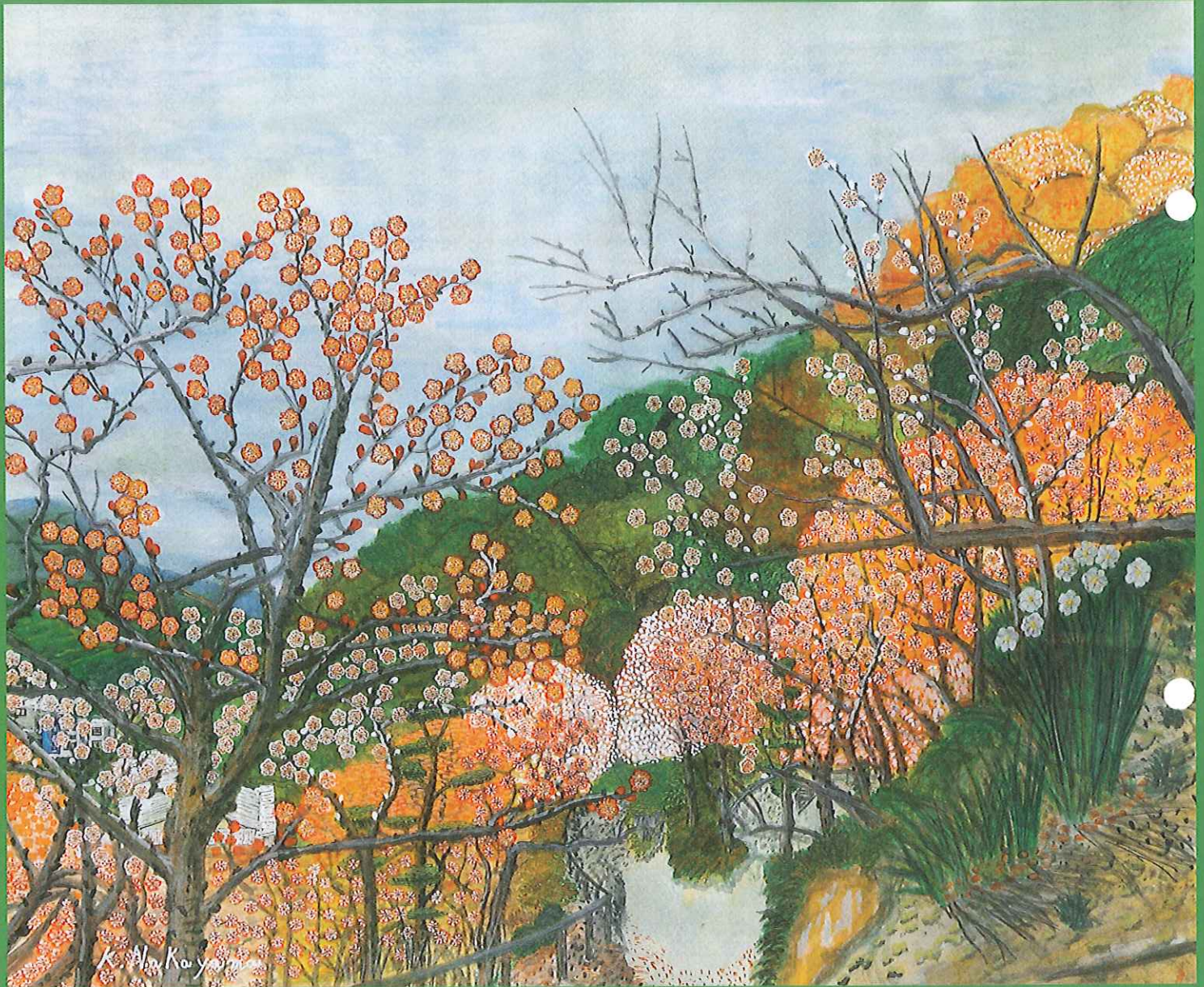


[愛と感謝と奉仕]

ひまわり

社会福祉法人「福寿園」機関紙



作/ひまわりの街 中山 恵太 さん

91号

平成22年3月15日

- ② 大量調理施設衛生調理マニュアル研修会
- ③ ヘルパー七つ道具等の紹介/武豊福寿園認知症サービスセンター紹介
大相撲星取り予想MVP/第5回利用者満足度調査についてのお願い
- ④ 福寿園 伝統の食事づくり
- ⑥ 各施設の出来事/職員バトン
- ⑩ 福寿園ニュース
- ⑪ 家族会だより/職員交換研修
- ⑫ ひまわり茶屋

大量調理施設衛生管理 マニュアル研修会

さる2月8日に法人全施設の施設長を始め、管理栄養士、調理主任、介護現場責任者等45人が一堂に会し、半田保健所の食品安全課の松野伝志様よりご講義を頂くと同時に、5つの分科会に分かれて、各施設での食の安全について情報交換を行いました。



今まで、調理関係職員だけの法人内研修の機会は幾度とありましたが、衛生管理に的を絞って、管理者も交えての研修会は初めての試みです。法人開設以来、当法人は「温かい心のこもった家庭の味」をご利用者にお届けすることを基本理念とし、30年間直営で調理を行ってきた。衛生面の配慮は、きちんと行



ってきたが、改めて食の味だけでなく、安全面でも福寿園の食事は安全性を高めたいと思います。特に講義の中では、食中毒原因菌が変化してきており、わずか10個が口に入っても発症するケースがあること、加熱処理後の二次汚染や30分以上喫食が望ましいが、そうでなければきちんと温度管理を行って2時間以内喫食を目指すこと、HACCPの概念に沿って重要管理点を抽出し、管理点ごとに作業手順書を作成すること等が指摘され、以前からのマニュアルの中で漏れている管理点がないかどうか確認作業を急いでいます。管理者も意外と盲点になりやすい調理施設の衛生管理について改めて注意を喚起され、法人としても年に最低1回は衛生管理に関する研修の機会を設け、福寿園の食を総合的に評価して頂けるよう努めたいと思います。

福寿園は 人材育成に力を!!

調理関係だけでなく、私たちの主業務である介護の研修も、定期的に行っています。例えば、バイタルチェック。血圧を測ることによって、簡単にはできません。でも、いざって時に測れないと大変ですので、研修します。また、職員一人で利用者のご自宅にお伺いしてサービスを行うヘルパーの介護の技術は当然ですが、食事の腕前も必要です。「食」を大切にしている福寿園ですから、ヘルパー



に対しても味、栄養等を考え調理実習を行っています。当然、介護技術や認知症に対する理解、加齢に伴う高齢者の状態の変化などの研修もしています。そのような経験や知識を試すものが「資格取得」だと考えていますので、介護福祉士や介護支援専門員の資格試験の対策講座も各施設で行っています。先日は、法人全体で介護福祉士の模擬試験を本番さながらで行いました。

時代や技術の変化は日進月歩ですから、日々の研修は必要不可欠です。これからも充実した学びの場を作っていきたいと思えます。

福寿園の真心をヘルパー七つ道具に携えて

ホームヘルプサービス

「ひとつ上の信頼性・ひとつ豊かな創造性って具体的には何？真心を形にするには、何がいい？」

いつもはあれがあったらいいな。なんて思っつのに会議室だと出てこない。

「どんなものでもどんなことでもいいから遠慮なく言っつてごらん。突拍子のないことでもいいんだから。」と理事長。

どんなことでもどんなものでもいいんならと、声上がり始める。はじめは遠慮しながら、いつの間にか熱が入っつてあれもこれも…。とある昼下

がりの会議室。そんなことから始まった名づけて「福寿園ヘルパー七つ道具」。食事を作るときに明るいエプロン、排泄をお手伝いするときの爽やかエプロン、体温計、手首式血圧計、巻き爪も切りやすい爪切り、応急セット、ソールングセットのほかに利用者さん



に喜ばれる秘密兵器が…。ひとつひとつの道具を吟味し数カ月。笑顔と真心と大事な七つ道具を携えて、福寿園ヘルパー、今日も元気に巡ります。息を切らして帰ってきたヘルパー。「やつぱりテールプもあつた方がいいなあ。」そう、七つ道具は現場の声で進化し続けるのです。



武豊福寿園

認知症デイサービス紹介

武豊福寿園認知症デイサービスでは、昨年度、温かみのある我が家のような空間にリニューアルしました。少人数の特性を生かし、その人を「知る・見つめる」をモットーに、日々様々なことを行つています。その方の能力を引き出し、何かができるようにサポートをしています。季節の食材を使用しおやつ作りをしたり、ゲームなどをして、利用者の方の個性を引き出し、楽しんで過ごして頂いています。みなさん、一度遊びに来てくださいね。

大相撲 星取り予想 年間MVP



法人全体で大相撲星取り予想が始まつて、2年がたちました。昨年度春場所から今年の初場所までの計六場所、1年間の法人年間上位者が発表されました。優勝者は東海福寿園・養護の入所者の方で藤代明さんです。理事長から直接表彰され喜ばれていました。おめでとつございませう。今後も大相撲星取り予想の上位を目指し、皆さん頑張つて

第5回 利用者満足度調査 についてのお願ひ

福寿園では2年に一度、福寿園のサービスを利用する方を対象とした「利用者満足度調査」を行つています。平成14年に第1回調査を行つて以来、今回第5回目の調査となります。

「利用者本位のサービス提供」を目的に開始された本調査は、初回約2千名を対象とした調査から、今回4千名を上回る規模となりました。このアンケート調査を通して、既存のサービスを見直し、地域の皆様に安心してサービスをご利用いただけるよう、福寿園の理念である「ひとつ上のサービス」一実現に有効に活用させていただきます。

調査は無記名方式となつておりますので、お手元に調査書が届きましたら、日頃の皆さまの率直なご意見を記入いただき、同封の封筒（切手不要）にて、返送いただけますようお願い申し上げます。



「福寿園 伝統の食事づくり」



昭和55年、故山田都企子名誉理事長は、養護盲人ホームを立ち上げる際に、障害をもった方たちの「お母さん」になって「大家族の理想郷」を作りたいという想いのもと、情緒の安定、生活の満足感を得るには、家庭的な心のこもった温かい食事で、同世代の皆さんに喜ばれる味付け等の「食の満足」が基本であると、自らが厨房に立ち、福寿園の味の基礎を築きました。その想いは今も脈々と引き継がれ、どんなに施設が増えようとも、「福寿園のポリシー」として、外注には一切出さず、「福寿園の味」というブランドを守っています。

① 食器は陶器を使用 食器は手に取ったとき、温もりが感じられる陶器

取り組み

① 食器は陶器を使用 食器は手に取ったとき、温もりが感じられる陶器

器を配膳し、家庭的な雰囲気を提供しています。

② 適温配膳 「温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに」を合言葉に適温配膳を行う保温配膳車、温冷配膳車をフル稼働し、温かいものは温かいうちに召し上がっていたり、冷たいものから料理を先に配膳し、利用者の方が席に着いたところへ、ご飯、汁物などを手際よく配膳する配慮を徹底しています。

③ 盛り付けは平等に 利用者の中には、他の利用者の方との盛り付けを見比べ、勘違いから職員に不信感や不満を持つ場合もあります。一方、高齢の利用者の方々にいままさら好き嫌いの改善等は無理な注文ですので「小盛り」、「大盛り」、「魚きらい(代替食対応)」等、日頃から様子観察やコミュニケーション

をとる、各利用者の体調や希望に沿って、盛り付けを心がけています。

④ 味付け、調味料 だし汁は鰹節、昆布、煮干を使用し、砂糖は中双と白糖、醤油は濃口、薄口、白醤油を使い分け、天然塩、蜂蜜等で食材に合わせた味付けを心がけています。甘味感を出すために、塩の有効利用で、福寿園の「ぜんざい」は利用者、外部の方々にも大変好評を得て、行事の際の名物メニューにもなっています。

⑤ 行事食 新年、節分、ひな祭り、5月節句、七夕、敬老祝い、クリスマスなど、二年間に多くの行事食があります。外食などの食へ歩きができない利用者の方には行事食がひとつの楽しみになっています。季節の雰囲気を出すような飾り付けをした食堂等で、口取りから始まり、煮物盛り合わせ、メイン、デザートに至るまで、利用者の方々に食べる楽しみを味わっていただけるように精一杯の料理をお出しします。正月には、利用者一人ひとりに重箱に詰めた盛りだくさんのおせち料理を提供します。

ひとつ上のサービスを目指して

① 嗜好調査、利用者満足度調査 各利用者の方々の嗜好、年齢、健康状態、咀嚼・嚥下能力等の多種多様な状況に対応するために、嗜好調査(年2回)、

利用者満足度調査(2年に1回)を実施し、施設長、介護職員、看護職員、栄養士、調理員のメンバーで構成された給食会議(年3回)を開催し、嗜好を反映した献立、その方の状態に応じた食事形態(刻み食・ミキサー食・ソフト食等)を検討しています。

② 選択食、お好み食堂、バイキング食 選択食(月2回)は、嗜好調査で得られた少数意見や、普段の献立ではあまりない料理を夕食時に、3種類の中から好きなものを自由に選んでいただいています。お好み食堂(月2回)は、昼食時に麺類や定食、丼物を5種類ほど(例：うな井・天井・カツ丼・玉子丼・ちらし寿司など)から、普段は好き嫌いの多い方にも代替食ということではなく、好きなものを選択していただくようにしています。バイキング食(年2回)では、主食、主菜、副菜、デザート等を数種類ずつ用意し、大皿に盛り付けて、好きな料理を好きなだけ、召し上がっていただきます。

③ ソフト食の提供 肉や魚は細かく刻んでしまうと見た目も悪く、パサついて口の中に残ってしまうこともあり、誤嚥の原因にもなります。平成5年に施設内で行った福祉QC活動を振り返り、毎年、栄養士・厨房サークルで満足が得られる食への研鑽を行っています。ソフト食の提供もそのひとつです。肉、魚(すり身)、長箸、白はんぺ

などを使った、独自のソフト食も現在は定着し、普通食の利用者の方でも肉だけはソフト食を希望される方もみえます。見た目にもあまり違和感のないソフト食ですが、料理によって如何に変化をさせて、新作を作っていくかが、今後も研究が必要です。

④パン選択 食生活の変化に伴い、最近では、朝食にパンを希望される利用者の方も増えてきました。特養などの施設では、誤嚥しやすいモノとして、敬遠されがちですが、入所者のニーズに応えるため、平成21年5月に豊橋市内に障害者福祉への試みで、就労継続支援センター昭和の里を開設し、その中のほん工房「小やけ」で、できたての手作りパンを週2回、各施設に配送しています。数種類のパンの中から好きなものを選ぶことができ、味も美味しいという嬉しい評判をいただいています。

⑤ミッシュラン福寿園 福寿園は、東三河・豊田・知多地区の3事業部制をひいており、多くの施設があります。各施設で、各々の栄養士が献立を作成し調理を行っています。施設が増えていくにつれて、味付けや料理の内容の質等にバラツキが見受けられるようになりまし。福寿園のブランドである「食」を法人全体で統一し、さらに質の高いモノとし、さらなる独自性のある「食」の伝統を守るために5年前から「ミッシュラン福寿園」制度を発足させ

ました。ケアハウスの入居者3名、各種の職員から3名と責任者の本部長を含めた7名が、抜き打ちで各施設をまわり、食堂の雰囲気や旬の食材を使用した献立になっているのか、味付け、品数、器、提供時間等の多角的な視点から細かく、各施設を評価(採点・コメント)し、メンバーも味見をし、具体的な改善提案を行っています。この他にも、各施設の栄養士が作成した献立を統一献立として、全施設で提供する試みも行っています。そして栄養士、調理員会議も法人の「食」のブランドを守るために定期的に開催し、情報交換や改善方針なども検討しています。これも伝統を守りながら、新しいものにも挑戦し、ひとつ上のサービス提供を行うためです。

おわりに

何よりも口から食えるということは、「普通の姿」です。誤嚥を恐れるあまり、リスクが高いと思われる食材を避けたり、利用者の「食」の満足を下げてしまつては、「プロ」としての存在価値はありません。誤嚥は水でも薬でも起こることがあります。平成21年度に福寿園で作成した「事故・ヒヤリハット分析結果報告書」では、法人全体での年間の総食数は、1,642,000食で、誤嚥事故はわずかです。開設以来、伝統的に「餅つき」は年末の行事になっており、正月の雑煮の餅としても利用者の方々へ提供しています。しかし、誤嚥事故は皆無でした。医師の制止、餅を喉に詰まらせた高齢者の死亡事故

の報道が多い中、そのようなハイリスクな食材を提供するときにこそ、介護のプロとして、十分な見守り、チェックポイントの徹底、事故防止の準備を普段よりも強化している証拠ではないでしょうか。高齢者施設で満足いただける食事を提供するには、調理スタッフの努力だけでなく、介護職員や看護職員の力も必要です。施設の全職員が、利用者の方々の満足を得るための努力が必要不可欠だと思っています。

◎ソフト食



さばみそ



しお焼肉

◎行事食



敬老御膳



おせち

各施設

の出来事

養護官福寿園

バレンタインチョコ作り

2月のある日、バレンタインデーにちなんで、チョコ作りをしました。今回はクラッチチョコレートに挑戦。みなさん、思いの形を作り、仕上げに飾り付けをしてみごと



完成。出来あがったチョコは「甘くておいしい」と大好評でした。さらに工夫してみたいと、中にはエビせんを使った変わりタネも登場。味より愛情を込め、楽しんで作り上げた一品となりました。

グループ交流会

養護官福寿園・田原福寿園

神戸小学校との交流会があり、かわいいこどもたちが来園されま



した。グループ交流ではいっしょに折り紙やゲームをしたりと、楽しいひとときをすごされました。また来てくださいね！

田原福寿園

野菜収穫

ハッピーガーデンで野菜の収穫。ブロッコリーと白菜が立派



に育ちましたよ。顔より大きくてビックリ。収穫後は茹でて美味しくいただきました。甘くて、やわらか〜い。とてもハッピーになりました！

バシフィック

たくあん作り

この地区の名産と言えば、たくあんです。ということで冷たい木枯らしが吹く絶好の季節にたくあん作りをしました。まず、大根をしばって干し、その後たるに漬けます。

「昔は漬けたよ！」と聞いても「昔は漬けたよ！」と言われ、皆さん慣れたものですので、こちらが教えてもらうような気持ちで作り始めました。皆それぞれ自分流の漬け方があるので、「これを入れた方が

の後に漬けます。どなたに聞いても「昔は漬けたよ！」と言われ、皆さん慣れたものですので、こちらが教えてもらうような気持ちで作り始めました。皆それぞれ自分流の漬け方があるので、「これを入れた方が



湊美福寿園

プリン作り

デイサービスでは週に1回手作りおやつを行っています。

2月15日、プリンアラモード作



りを行いました。

プリンを器に移すときは逆さまになったりしながらもみなさん笑顔で楽しまれていました。フルーツを切って、盛り付けると、「きれいに出来たね」と喜ばれ、笑顔

でおいしそうに召し上がられていました。

でおいしそうに召し上がられていました。

昭和の里

昭和の里デイサービスセンター観梅会へ

2月19日に向山公園の「うめまつり」に出掛けました。

紅や白、薄ピンクなど、何種類もの梅の花が鮮やかに咲いていました。まだ少し肌寒く感じましたが、青空の下で生き生きと咲いている梅を観ていたら、もうそこまで春が来ているような気がしました。

売店ではみたらし団子、三色団子、草餅、芋餅など販売され、「花」にはやっぱり「団子」でしょ!という

ことで、みなさんそれぞれ



一足早くご利用者の皆さまと春を感じる事ができました!

れ好みの団子を購入しました。梅の花を眺めながらのお団子とお茶は格別で「外で食べると気持ちがいいわね」「梅もきれいで、お団子も美味しいし幸せ」と会話も弾みました。

れ好みの団子を購入しました。梅の花を眺めながらのお団子とお茶は格別で「外で食べると気持ちがいいわね」「梅もきれいで、お団子も美味しいし幸せ」と会話も弾みました。

豊田福寿園

リフレッシュ(菜の花)

「わあきれい!」バスを降り、声をあげた場所は豊田スタジアム横の菜の花畑。リフレッシュの企画で菜の花畑の散策とランチに出かけてきました。職員と一緒に菜の花畑を散歩しながら「あっちも菜の花、こっちも菜の花」と大喜び。まだ外は寒く、天候もあいにくの曇り空でしたが、一面に咲いた菜の花に、「他の方にも見せたいね」と園に残った

たいね」と園に残った



方々を気遣われる一面も伺えました。ランチはバーミヤンでラーメンとチャーハンを注文し「美味しいね」と舌つづみ。帰り際に「また来ようね」と語りかけられ、迷わず「はい」と約束し帰路につきました。

みなみ福寿園

射的

利用者さんのご家族より、木で作った鉄砲をいただきました。棒に豪華?な景品をつるし、的にめがけて狙いを定め「バキューン」。



慣れないせいもあり、なかなかうまくはいきませんが、懐かしさもあり皆さんたいへん喜ばれ、大盛り上がりでした。終わってからも、「次はいつしようかね」と、興奮はまだ、おさまらない様子でこれからますます参加者も増え、白熱した試合になりそうです。



沖縄料理にチャレンジ

沖縄出身の職員を中心に沖縄料理をつくりました。

メニューは、「ゴーヤチャンプ



ル」「にんじんシリシリ」「ピラヤーチー」です。ゴーヤを切ったり、にんじんをすりおろしたりとみなさん代わる代わるに手伝ってくださいました。ホットプレートで炒めていると、美味しそうな匂いに誘われて、隣のユニットの方も集まってきました。

出来上がった料理を囲んで、みんなで昼食です。ゴーヤチャンプルーは、ゴーヤが少し苦かったけれど一番人気でした。みんなで作った沖縄料理はとても美味しく、いつもと違った食卓にみなさん大満足でした。

みんなでひな人形作ったよ

ケアハウスきぬつら

寒明けの日の2月4日、びようクラブが牛乳パックや折り紙などを利用しておひな様づくりを行いました。

赤いもうせんを敷いた2段の上段には金の屏風とお内裏様、おひな様を置き、下段には優雅な三人官女を配置しました。裏から見れば材料の牛乳パックなどが見えて見栄えはしませんが、正面から見るととても豪華な雛飾りができました。



参加したみなさんは子どもの頃の話をしながらかつた作品は居室や廊下に陳列されています。もうすぐ春です。

絵画をいただきました

先日、近隣の住民の方から絵画の寄贈がありました。

絵は、大変大きなもので作者の方も近隣の方と言うこともあり、多くの方々が訪れる福祉施設で飾って頂きたいとのことでした。地域交流ホールへの入口付近に展示させていただきますので、皆さんぜひご覧ください。ありがとうございました。



作者/河西 進 題/「界」 二紀選抜展 佳作賞作品

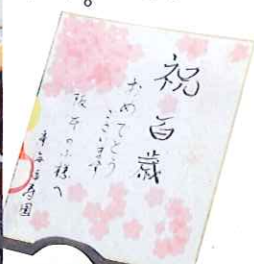
東海福寿園

100歳のお祝い

デイサービス響をご利用されている阪本のふ様が1月22日に満100歳を迎えました。そこで、みなさんと一緒に誕生会を行いました。

ケーキを作り、全員で「ハッピーバースデー」の歌を歌いました。また、施設長からは直筆のお祝いメッセージが書かれた色紙がプレゼントされました。

とても盛大に行われ、のふ様も大変喜ばれました。



デイサービスでは、いつも沢山のお話をしてくださったり、歌を歌ったりと周りを楽しい雰囲気にしてくださいます。これからも素敵なお顔を願います。

東海福寿園

どえりゃ〜どがっしりぶりゃ〜

伊勢湾・三河湾で育った新鮮な魚介類を食べようということで、ご家族様もまじえ、常滑のりんくうにある「まるは食堂」に行ってきました。

巨大な海老フライが有名な「まるは食堂」。ガラス張りの店内からは海を望むことができ、開放的な気分の中、海老フライ定食を頂きました。奥様が海老フライをご利用者さんの口元に運ぶと、大き



デイサービスセンター砂川
砂川デイ10周年記念忘年会

な口でパクリ。とても幸せな一時を過ごされていました。

ご夫婦でどこかに出かけることが少なくなっていたということで、夫婦そろっての外出をととても喜んでおられました。



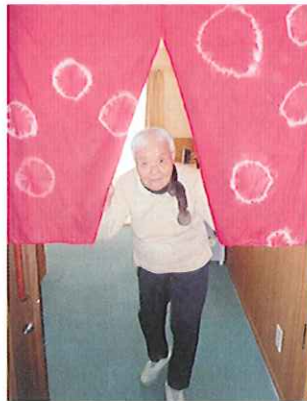
砂川デイサービスセンターが開所10周年を迎え、お祝いを兼ねて盛大に忘年会を開催しました。ご家族の方々も大勢参加してください、お寿司を巻いてくださったり、又、大学生の和太鼓のボランティアさんも、当日は余興で腕前を披露してくださいました。

砂川デイサービスでは、特にカラオケが好きなご利用者が多く、皆様お目当てのカラオケ大会もあり、多彩な心に残る忘年会でもありました。11年目を迎える砂川デイサービスですが、またこうして皆様と楽しい思い出を作りたいと思います。

くすのきの里

のれん作り

あじさいユニットでは、各居室につけるのれん作りを行いました。ランチョンマット作りで成功した「しぼり染め」でのれんを作ることにしました。布を職員が分担してのれん作りの染色予定日までに



恵方巻作り

節分にかりんユニットでは「恵方巻作り」を行いました。きゅうりなどを切り、卵を焼いて、マグロも用意。「ご飯が炊けたら酢飯に！」昼食に間に合うように急ピッチで。普通の

巻寿司に比べ、かなり太い恵方巻は上手く巻けず職員は苦戦です。「海苔は1枚半使って」など入居者の方から指導が…でも結局、選手交代。「昔は子供たちに作ったわ」



「巻く時はここを強く押すときれいに巻けるよ」と話かはずむ間に恵方巻が完成！願いをかけて西を向いていただきました。「皆さんが楽しく・健康で過ごせますように。」

何とか縫い上げできました。各自、布を絞り輪ゴムでとめ、ある程度絞り終えたら次は染め。自分の好みの色：赤・紫・青・オレンジなどの染めの液に1時間ほど浸し、ドキドキしながら輪ゴムを外すと、とても鮮やか色に。「素敵だわ」「好みの色だわ」の声ユニットに響きました。



日系人就業準備研修の受入

1月22日・2月3日・24日との三回にわたって、財団法人日本国際協力センター中部支所からの依頼で、就業準備研修事業の一環で日系人の方々が職場見学にきました。通訳の方を交えた説明で、衛星放送のような会話の時差を感じながら、説明をしました。文化の違いもあるのですが、ご理解をいただけただか不安です。現在、外国人介護職員の就労について、



国家間で協議されているので、今後さらにこのようなことが増えるかもしれません。福寿園にも外国語が堪能な職員も必要かも。

ソフトバレーボール大会

2月14日、ソフトバレーボール大会を開催しました。各施設から選りすぐりの職員が集まり、13チームの対戦です。ひまわりの街・古田施設長より激励のお言葉を頂きまして、試合開始です！3ブロックに分かれて最後は各ブロックの勝者が対決します。ファイナルプレーが出れば、チームで盛り上がり、後半は



真剣勝負へと…。勝負の結果、1位・昭和の里、2位・くすのきの里、3位・東海福寿園。



1位 昭和の里

熱い戦いの中、職員交流を深めました。

内定者懇談会

1月27日に今春、福寿園に採用される新卒者向けの「内定者懇談会」を行いました。これは、内定者の学生に対し、就職前に福寿園をさらに理解してもらう目的で行うものです。内定者75名中、21名の参加があり、養護盲福寿園、田原福寿園、パシフィック、昭和の里などを見学し、福寿園の歴史や現状の説明を受け、自慢の食事も食べてもらいました。



- Q** なぜ、福寿園の職員になったのですか？
- A** 施設見学に来たとき、職場の雰囲気がよく、私もみなさんと一緒に働きたいと思ったからです。
- Q** 福寿園のイメージを何かに例えると？
- A** あたたかくて、もうひとつの家族みたいな場所
- Q** 今の仕事の中での失敗談（美談でも可）があれば、教えてください。
- A** 失敗がたくさんありすぎて書ききれません…。そのたびに、同じ失敗を繰り返さないように努力しています！
- Q** 何か自慢できるものはありますか？
- A** 若さと元気☆
- Q** 自分自身を動物にたとえると…？
- A** 背が高いので、キリンかな。
- Q** 自分自身ではどんな性格だと思いますか？
- A** 明るすぎて、前向きで、負けず嫌い！最後に自由に言。
- Q** これからも、明るく元気ががんばっていきます。
- A** よろしくお祈りします！



氏名 ● 奥田美和子
 配属 ● 武豊福寿園
 入社日 ● 平成19年4月1日
 年齢 ● 21歳
 出身校 ● 愛知県立内海高等学校

家族会

だより

武豊家族会 家族会企画

1月31日、家族会交流企画で「新年鍋パーティー&園内清掃」を行いました。小雨の降る中、ご家族27名職員4名の参加で、施設内の窓拭きを行った後、鍋を囲んで昼食会を行いました。



園内清掃では、高い所の窓拭きをはじめ、網戸、窓のさんの清掃まで男性と女性が協力・分担して進めてくださり、あとという間に1階から3階までピカピカ

にすることができました。頑固な網戸の汚れも、掃除機や雑巾を使ってきれいにする方法を教えてくださいました。効率よく清掃をすることができました。

そして、昼食は鍋パーティーを行い、具だくさんの鍋を囲んで親睦を深めました。おかわりの具材やうどん、雑炊セットも用意し、おなかいっぱい食べていただきました。飲み物を持って各テーブルを廻っているご家族の方もお見えになり、にぎやかで、あたたかい時間を過ごすことができました。

東海家族会 家族親睦会勉強会

2月20日、第2回家族親睦会勉強会を開催しました。12家族15名の方に参加いただきました。ご家族より「もっとQCサークルの活動内容について知りたい、知ってほしい」というご意見を頂き、家族親睦会役員山口さんのあいさつに始まり、続いてQC発表です。

みなさん真剣な表情で発表に聞き入り、積極的に質問もしていました。ご家族から見た私たちのQC発表について貴重な意見を聞く事ができ、私たちにとてもいい勉強になりました。

職員交換研修



養護盲福寿園
辻 彩花

私は2月1日からの3日間、東海福寿園での交換研修に参加させていただきました。従来型の施設しか知らない私にとって、ユットケアを知ることができたのはとても新鮮で良い経験となりました。介護の仕方にも様々な方法がある事を知り、学んだ事をこれからの仕事に取り入れていきたいと思えます。普段知る事ができない他施設の情報を知り、また職員の方々と交流によつて、今回の研修で得たものを今後生かすことができるようよう積極的に仕事に取り組んでいきたいと思えます。



みなみ福寿園
水野 欽章

今回職員交換研修に参加させて頂き、色々と感じるものがありました。

武豊福寿園は、少人数のグループ分けをしており、そのため御利用者職員の間にくつろいだ時間が感じられ、より良いコミュニケーションがとれ、お互いに絆が深まり良い介護ができていると感じました。

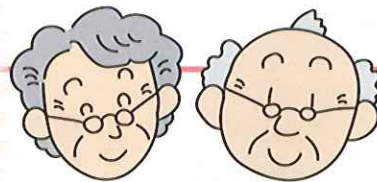
各施設によつて、多少の違いがあつても、お年寄りに対する介護の基本は

同じであり、愛情溢れるお世話をする事に違いはありません。今回の研修で改めてコミュニケーションの大切さに気付くことができました。研修を終え、みなみでこれまで以上に利用者さんとの信頼関係を築くために、交換研修で学んだことを、仲間と共に考えていきたいと思えます。



くすのきの里
石田有樹子

初日と3日目は、渥美福寿園アイサービスセンターで研修を行いました。くすのきの里と違い、土地柄、ご利用者数が全く違うので驚きの連続でしたが職員とご利用者、ご家族との距離が近く、とてもアットホームな印象を受けました。2日目は渥美福寿園の近くに併設されているあつみライフレンドに行きました。こちらではレクリエーションに力を入れており、職員とご利用者のレク分担があるため、一人一人がレクリエーションに参加でき、貼り絵・カラオケ・フットケア・手芸など他にも色々な活動を熱心に行っていました。ここでは個人を尊重した「個別ケア」を大切にしているので、ご利用者の趣味が生かされていて、沢山の笑顔や明るくいキキキとしていた姿を拝見する事ができました。3日間を通し、多くの事を学べ研修に参加できて本当に良かったと思えます。この経験をこれから必ず生かし、ご利用者の満足できるサービスを提供してまいります。



お年寄りのための カンタンレシピ

お年寄りにとって『食べる事』は、
生活の中の一番の楽しみであり、健康の源です。
このコーナーでは、お年寄りに好まれる食材を使った
やわらかく食べやすい栄養満点のメニューを紹介します。

vol. 32 鶏肉の野菜ロール



材料(2人分)

・鶏もも肉(1枚当たり100g)	2枚
・人参	1本
・さやいんげん	4本
a・醤油	大さじ2
・さしみたまり	小さじ1と1/2強
・みりん	50cc
・酒	大さじ1と小さじ1
・中双糖	40g
・じゃが芋(すりおろしたもの)	少々

作り方

1. 人参は皮をむき、鶏肉の大きさに合わせて巻きやすい大きさになるように切る。(目安としては1cm角棒状)
2. 切った人参とさやいんげんを茹でる。
3. 鍋にaを入れて火にかけ、たれを作っておく。
4. 鶏もも肉で茹でた野菜を巻く。鶏肉の皮が外側になるように人参、さやいんげんを2本ずつのせてしっかり巻く。(巻き終わりが離れるようならば、つまようじでとめる)
5. ③に入れて煮る。
6. 肉に火がとおり、味が染みてきたら出来上がり。1cmくらいの幅にきり、器に盛りつけて、たれをかける。(1枚で2人分)

コメント

鶏肉が柔らかいので噛み切りやすく食べやすいです。見た目も鮮やかで食欲をそそります。巻く手間が少しかかりますが、肉に厚みがある分2、3切れでも食べ応えがあります。中に巻く野菜は、もやしやアスパラガス等他の野菜でもいいです。

編集後記

早いもので、今年も2ヶ月が過ぎました。年齢を重ねるにつれて、月日が流れる速さが加速しているように思います。政治や経済の世界も毎日、様々なニュースが飛び込んできて、私たちの未来はどのようになっていくのか、不安になります。

でも、そのような思いを感じていても、人間というものは面白いもので、おいしい食事をとっているときは、なんとなく幸せを感じています。おなか为空くと不機嫌になるということをよく耳にしますが、ほんとにそうかもしれません。でも、胃は第二の脳という専門家の方もみえますので、それだけ、食事というものは人間にとって、大切な意味をもっているのではないかと思います。

「食べる」ということは、人間が生きていくうえで必要不可欠なものであり、生命の源でもあります。今回の機関紙「ひまわり」は、福寿園サービスの基本のひとつの「食」を中心に特集を編集しました。食事の面からも笑顔をいただける福寿園でありたいと思っています。(YS)



愛と感謝と奉仕

平成22年3月15日発行

■発行/社会福祉法人 福寿園
愛知県田原市六連町神ノ釜9-3
☎0531-27-0008

■理事長/古田 勝美

<http://www.fukujuen.or.jp>

ISO9001/14001 認証取得
※ひまわりは再生紙を使用しています。