地域とのコミュニケーション情報発信紙

敬老園便り

第28号
令和2年
4月1日発行

【編集・発行】敬老園本部／〒386-0027 長野県上田市常磐城2256-1 2F　TEL.0268-28-1170(代)

p1～p2　2019敬老園 写真コンテスト
p3　あおば寮竣工
p4　介護の仕事を選んだことは、間違いじゃなかった。
p5　快適なシニアライフを
p6　チーム敬老園
p7　五感で味わう敬老園の食事



敬老園の理念

少子高齢化の進展に伴う様々な問題に、地域に根ざした社会福祉法人として三つの理念を掲げ、役職員が一丸となり社会貢献を致します。

敬老園は人間の尊厳を大切にし、柔軟な心をもってあらゆる可能性のある質の良い介護を目指します。

敬老園は公平公正な施設運営を旨とし、変化する時代を的確にとらえ社会に貢献する健全な経営を目指します。

敬老園は心と心の結びつきを基本とし、取り巻く全ての関係を誠意と熱意をもって構築することを目指します。

広報の力で福祉のイメージを変えていく!

2019敬老園 写真コンテスト開催!

当法人は、7つのライフステージにおける様々な場面において「ご利用者に寄り添い、地域を支えることを使命として日々取り組んでおります。しかし、世間が抱く福祉のイメージとして「体力的・精神的にキツイ」などのマイナスなものが先行している現状があります。

私たちが、人の日常に寄り添うがゆえに遭遇することができる「人の優しさ」「人の温かさ」「自然な笑顔」。また、「乳幼児から最期まで人に関わる崇高な役割の魅力」を感じとっていただける機会となることを願っております。

最優秀賞



『ちょっと寄りすぎだろ』

「落ちそうですよ!」との声掛けに笑われた瞬間。



優秀賞

『笑顔を添えて』

今日はMさんがリクエストした大好きな“あんみつ”です。



優秀賞

『ひまわり畑』

広範囲に咲くひまわりと一緒に。すごく、きれいでした。



『見事な桜に』

満開の桜。間近に見る見事な景色に言葉もありません。
「今年も良いものが見られたわね。」「うん。」



『ふれあいの懐かしさ』

ご自宅で、愛犬を飼っておられました。
外出の機会に大好きな犬と久しぶりのふれあい。



優良賞

『私の生きがい』

本日のおやつは「にら煎餅」です。
包丁さばきが素晴らしく、隣で職員も頑張りました。

Newsその1

あおば寮竣工

2月27日(木)上田市の丸子地区にあります「しおがわ敬老園」隣地にあおば寮(職員寮)が地域の皆様、施工業者のご協力のもとに竣工いたしました。

2階建て全10室のワンルームタイプ。日当たり良好な立地でバス・トイレ付、エアコンの他に冬期でも暖かく過ごせるようガスストーブも備え付けております。

2月29日(土)しおがわ敬老園特別養護老人ホームに勤務するEPA介護福祉士候補者3名が新築の あおば寮 に引っ越しをしました。これまで約5㎞離れたアパートから通勤していましたので、あおば寮の完成を心待ちにしていました。新しい部屋に入ると「こんなに綺麗な部屋で過ごせるなんて、とっても嬉しいです。これからも仕事を頑張ります!」と笑顔で話していました。

今後も職員が働きやすい環境作りを1つずつ実践してまいります。



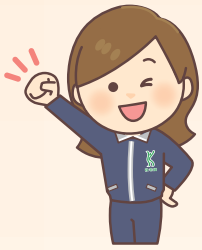








Newsその2



介護の仕事を選んだことは、間違いじゃなかった。



上田千曲高校生活福祉科の皆さんと敬老園が初めて合同の成果発表会を開催しました。上田千曲高校の皆さんは、グループ別の研究発表や高齢者施設実習の報告をハツラツと発表をしてくださいました。

敬老園は、昨年から交流のあるEPA介護福祉士候補者の皆さんが「勤務してから学んだこと」をテーマに1人ずつ想いを発表し、100名を超える会場の中で緊張しながらも丁寧な日本語で話す姿がありました。





本当の家族のように接してくれた!

EPAの皆さんが発表した内容

（抜粋）

「ありがとう」と言われると嬉しい!

故郷を離れて日本に来たときは、本当に寂しかった。朝、起きてから家族の声を聞かないと「何もできない。何もしたくない。」と思う毎日。介護の仕事は、「きつい・汚い・給料が安い」の3Kだと聞いていたので、この仕事をすることをためらった。

最初は、何をやっても上手くいない。ご利用者の話す言葉が聞き取れず、怒らせてしまうほど何度も聞き返してしまった。

そんな時、日本人の先輩職員は、本当に優しかった。仕事のこと、日本語のこと、生活のこと…。本当の家族のように接してくれた。先輩職員は「愛情」を持ってご利用者と接している。私も「愛情」を持って同じようにやってみようと思うことから始めた。ですから、心を込めて介助している。ご利用者の気持ちを考えることを大切にしている。

ご利用者に「ありがとう。」って言われると嬉しい。笑顔を見ると嬉しい。介護の仕事を選んだことは、間違いじゃなかった。なぜなら毎日、良いことをしているから。

News その3

伸びゆく佐久平駅近くで 快適なシニアライフを

敬老園では佐久平駅近く周辺に2か所の有料老人ホームを運営しています。

近年の佐久平駅は御存じの通り、北陸新幹線の延長、在来線である小海線が入り交じり、日に6,000人が利用される信州の玄関口です。駅近は勿論、周辺には診療所、大型量販店、飲食店も軒を連ね、入居者様はもちろん、面会に来られるご家族様を迎え入れるにも最適な環境となっています。診療所だけでも内科、整形外科、皮膚科、形成外科等々が徒歩圏内で選択できます。

また、発展していく地域と古き良き田園風景も共存し、近隣の定住者の年齢層も幅広く、間近には小学校もあり、様々な交流も行われています。そのような中で、個人様でも、御夫婦様でも穏やかな気候の佐久の地で豊かなシニアライフを過ごせる環境が整っています。

施設見学は予約制で随時、お受けしておりますので、お気軽にお問合せいただければと思います。









【お問合せ先】◎担当：萩原

さくだいら敬老園

社会福祉法人 敬老園

佐久市佐久平駅北28-1

8:30～17:30

☎0267-68-6511

【お問合せ先】◎担当：俣野・髙塚

パストラルさくだいら

社会福祉法人 敬老園

佐久市佐久平駅北17-4

8:30～17:30

☎0267-66-6541



一所で一緒 チーム敬老園

No.14

うえだ敬老園 栄養課
栄養士
鈴木 春香

2018年4月入職。「おいしいの笑顔が忘れられない。」とやりがいをもって取り組む、笑顔が素敵な職員。



食事にみんなの想いを添えて

ある1日の流れ

時間	内容
8:00	出勤・朝礼
9:00	昼食の調理開始
10:30	盛り付け・配膳
11:40	ご利用者への食事提供
12:00	昼休み
13:00	食器洗浄・片付け
14:30	食材発注・在庫確認
17:00	退勤



私たちは多種多様な職種がそれぞれの役割を果たすことで利用してくださる方に「敬老園があって良かった」と思っていただけるようハツラツと毎日を過ごしています。

仕事をするうえで大切にしていること（意識していること）を教えてください。

栄養課が「チーム」であることを常に意識しています。献立の中で主菜や副菜の調理担当があり、1つ1つが揃うことで「バランスのとれたおいしい食事」になります。調理以外にも衛生管理や食材の発注など職員みんなで分担して仕事をしています。

入職して間もない頃は、食事提供時間までに任された仕事が終わるかどうか不安が大きかったですが、先輩を見習って今では周りを見ながら忙しいところへ自発的に手伝いに入れるようになりました。先輩職員から「手際がよくなったね。」と初めて褒めていただいた時のことを鮮明に覚えています。

みんなで協力して出来上がった食事が「おいしい。」「ありがとう。」という言葉になって返ってきた時は本当に嬉しいです。

就職先として敬老園を選んだ理由を教えてください。

うえだ敬老園では、調理した職員が直接、ご利用者に感想を伺います。食事を委託している法人もありますが、食事で四季を感じていただけるよう行事等を積極的に行い、豊富なメニューで食事提供をしている敬老園に魅力を感じました。入職前にボランティアとして敬老園施設の納涼祭に参加したことも、栄養課職員とご利用者の関係性の近さを感じることができて良かったです。

また、人間関係や職場の雰囲気が良いことは、とても重要だと思います。私は、就職と同時に実家を離れて一人暮らしを経験しています。仕事も私生活も環境が大きく変化し、気持ちが落ち込むこともありましたが、仲間や先輩の優しさに何度も救われています。

おいしい食事は、見た目も大切！ ずっと、食事を楽しんでいただきたい 想いを込めて

かるいざわ敬老園 軽井沢町追分1436

食事によって得られるものには、「空腹を満たす」「栄養を摂取する」「美味しい食事を楽しむ」等といった口から食べる事によって得られるもの以外に大切なものがいくつか存在します。その中の大切なものの一つに「見た目を楽しむ」といった目からの情報によって得られるものがあります。

一般的に調理を行う際には、「見た目」も考慮をしながら、様々な工程を経て一つの料理としての提供となります。

しかしながら、噛む事、飲み込む事が難しくなる等、様々な理由で食事の形態調整（刻み食やゼリー食等に食品の形や硬さを調整する事）が必要となる場合があります。この形態調整は、安全に食事を摂取して頂くためには必要不可欠なものではありますが、ある意味では完成した料理を崩すといった行為と言えます。これによって大きく損なわれるのが「見た目」です。特に複数の具材を使用した料理などは何が入っているのか、何の料理なのか非常に分かり難くなってしまいます。

そこで、私達はその形態調整にも一工夫をしております。例えば、複数の食材を一度に形態調整をせずに個々で調整を行います。また、調整をした後に形を整え、盛り付けも元の形を考慮したものにします。この点を踏まえて、何が入っているのか、何の料理なのか等を「見た目」から感じながら食事を楽しんで頂けるよう工夫しております。

まだまだ課題は沢山ありますが、「見た目も楽しむ」食事を大切に考え、おいしい食事を召し上がっていただけるよう取り組んでまいります。





かるいざわ敬老園　管理栄養士 石山 裕一

編集後記

「同じことでも人によって楽しいと思ったり、大変だと思ったり感じ方が違う。それぞれ違うことを理解し、愛情を持って接すれば乗り越えられない困難はないと思う。」photo news2で記載したEPAの皆さんの想いを会場で聞いた時に背筋が伸びる思いでした。（倉島）