

支援検討委員会は、多種多様な方の受け入れ推進および、安心した生活・活動の継続が可能となるために、各事業所の支援力向上を図ることを目的に活動を行っております。令和5年度からは、委員会の中に新たに強度行動障害、精神、高齢・重身の3つの検討グループが組織されました

高齢・重身グループの活動目的は、法人内の各施設において介護が必要になった利用者にも対応できるよう、介護技術や知識を共有し実践力を身につけることを目指しております。活動内容は、研修会の開催や事例検討会への参加、個別ケースに対するの助言や技術指導などです。

近年、障がい者の高齢化が課題となっており、当法人でもグループホームを中心に介護が必要な利用者が増えてきました。愛泉会ではこれまで介護を必要とされ

る方は少なく、支援員は介護技術に触れる機会が少なかったことから、ADLが低下した方への対応に不安を感じている現状があります。

そこで、5月に今年度1回目の研修会を向陽園で実施しました。テーマは“やってみよう介護技術”。実技を交えて「寝たきりの方のおむつ交換」と、「麻痺のある方の車いすへの移乗と移動」についての研修会を行いました。

今後さらにパワーアップした委員会を目指して、定期的なおたよりの発行に加え介護技術のYouTube動画を発信予定です。介護が必要になっても利用者が安心して暮らし続けられるよう、気軽な連携をモットーに現場に求められる委員会活動を目指して活動していきたいと思っております。

[居宅介護支援事業所心音 介護支援専門員 寺崎 友紀子]

日々是好日

愛泉会で働いて..

児童デイサービス 月のひかり 支援員

佐竹幸菜



放課後等デイサービス月のひかりで支援員として働き始めて、3か月経ちました。村上所長はじめとても活気のある先輩職員、日々成長を見せてくれる子どもたちに支えられて毎日楽しく勤務させていただいています。

初めは利用児童や先輩職員とどう関わったら良いか戸惑いがありました。今は、まだ緊張や分からないところも多くありますが利用児童の個性に合わせた声かけや対応が身に付きつつあるように思います。

日々の仕事を通して得る学びや気付きはとても多く、試行錯誤の毎日ではありますがたくさんの方々にサポートしていただきながら、毎日元気に頑張ることができています。今後もたくさんの事を吸収し、支援者として成長できるよう日々努めていきたいです。

グループホーム 支援センター天花 支援員

阿部未知



今年度から支援員として働かせていただき、3か月が経ちました。利用者の障がい特性や1人ひとりへの関わり方、関係性の構築、業務内容など覚えていかなければならないことが多く忙しい日々を過ごしています。そのような中でも、分からないことや困ったことがあれば周りの先輩職員の方々からアドバイスをいただきながら自分の支援の在り方を確立させることを目指しています。

今後は、より利用者の気持ちに寄り添った支援を展開させていけるように努めていきたいと思っております。とにかく仕事に慣れることに精一杯になってしまい、利用者をよく理解できていなかったと感じています。利用者の行動や表情、言動などをしっかりと観察して心理解に努められるように頑張っていきたいです。

愛泉会で働いている職員をリレー形式でつないでいきます。今回は入職1年目の職員です。

グループホーム 支援センター 向陽園 支援員

荒井寧桜



今年4月から新入職員としてグループホーム支援センター向陽園の支援員として働いています。入職後、毎日試行錯誤をしながら利用者との日々を過ごしております。

初めは毎日不安ではありましたが、利用者の笑顔に支えられて今はとても楽しく勤務しています。

私は支援の中で一番大切にしていることはコミュニケーションです。「おかえりなさい」「いってらっしゃい」「おはようございます」など日常生活の言葉ではありますが、気持ちよく一日を過ごせるように私から声をかけています。安全でかつ、利用者が安心して暮らせるよう支援員として、これからも利用者との関わりの中から沢山のことを学び、成長していきたいです。

健康

今年の夏は【上手に水分補給】

コロナ禍から日常をとりもどしつつある今年の夏は、外出やスポーツを楽しむ機会が増えるのではないのでしょうか。去年までは「楽ごもり」だったけど今年から動き出す方は特に、体の調節機能が夏の暑さに追い付かないかもしれないですね。きびしい夏をのりきるために、今回は水分補給に着目してみました。代用的な飲み物について特徴をあげたので、参考にしてみてください。

- 1 水道水・ミネラルウォーター：普段の水分補給に最適です。カロリー、塩分、カフェインなどを含まないで水分以外を気にすることなく手軽に飲めます。
- 2 スポーツドリンク：スポーツなどで汗をかいたときにおすすめです。汗とともに失う塩分を補うことができます。

- 3 経口補水液：塩分や糖分が理想的な比率で配合されていて下痢・おう吐・熱中症による脱水症を改善するのに適しています。
- 4 お茶・コーヒー：水分補給には適しません。利尿作用で水分が尿として体外へ出てしまいます。気分転換や嗜好品として飲むことをおすすめします。麦茶などのカフェインを含まないお茶は水分補給に適しています。

のどの渇きを感じる前にこまめに飲むことがたいせつです。また高齢者はのどの渇きを感じにくいので、よりこまめに水分をとるようにして下さい。電気代が高騰していますが、無理のない室温調節と上手な水分補給でこの夏を健やかに過ごしましょう。 [グループホーム支援センターみらい 看護師 安達 恵里子]

夏野菜で夏をおいしく乗り切りましょう

夏野菜と香辛料で体にこもった熱を外に出し、暑い夏を乗り切りましょう!



夏野菜スープカレー

材料(2人分)

- ・皮付き鶏もも肉…150g ・にんじん…2/3本 ・玉ねぎ…1/2個
- ・かぼちゃ…100g ・なす…1本 ・ピーマン…1個 ・にんにく…1片
- ・水…800ml ・サラダ油★…小さじ2 ・サラダ油☆…小さじ2
- 調味料：・ウスターソース…小さじ2 ・カレールウ…35g
- ・カレー粉…小さじ2 ・鶏がらスープの素…小さじ2

作り方

- ①玉ねぎはみじん切りにし、鶏もも肉は一口大、にんじんは5mm幅の半月切りにする。かぼちゃは厚さ5mmの薄切りにし、なすとピーマンは8等分、にんにくは薄切りにする。
- ②鍋にサラダ油★とにんにくを入れ、弱火で炒める。香りが出てきたら玉ねぎを入れる。玉ねぎが焦色になったら、鶏肉とにんじんを入れ、鶏肉の色が変わるまで炒める。
- ③水を加えて10分程煮込む。
- ④煮汁で調味料を溶きほぐし、③に加えて5分程煮込む。
- ⑤フライパンにサラダ油☆、かぼちゃ、なす、ピーマンを入れて弱火で焼き色がつくまで焼く。
- ⑥深めの器に④と⑤を盛り付ける。

・エネルギー…387kcal
・たんぱく質…16.8g
・脂質…25.4g
・塩分…4.2g

食

[障害者支援施設向陽園 管理栄養士 渡邊 恵理]