



S-mile 通信

令和6年8月15日発行 第78号

発行/理事長室 浜松市中央区大山町 2958 番地の1

嬉しい時は
おかげさま
困った時は
お互いさま
頑張った今日に
おつかれさま

災害ボランティア活動用機器整備

静岡県社会福祉協議会では赤い羽根助成金事業の一環で、県内数か所の福祉施設へ災害時に使用できる資機材用の収納倉庫を設置しています。この度、グリーンヒルズ東山建物裏の駐車場に設置の依頼を受け、静岡県社会福祉協議会、ボランティア協会等々と活動用機器設置についての覚書を締結しました。当日は社協、ボランティア協会の職員や和地地区自治会、民生委員協議会の各関係者の皆様に参加をいただき、締結式を行いました。式の後、倉庫内に設置された数多くの機器を確認しました。



国内では度々地震や水害、台風被害など各所で大きな災害が発生していますが、懸念されるのは静岡を中心に発生すると言われている南海トラフ巨大地震です。今回倉庫内にはスコップや一輪車、バケツに延長コードといった非常時に必要な数多くの備品が設置されました。災害時には法人職員だけでなく、ボランティアや地域の方も使用することができます。

とても大切な備品ですので、いざという時すぐ使用できるよう整備保管を続けてまいります。



初任者研修が修了しました！

4月に開講した介護職員初任者研修ですが、7月末を以って全15日間のプログラムが修了しました。長期間の日程でしたが事故もなく、受講生の皆さんは修了試験にも合格され無事に研修を終えることができました。



中には勤務の都合上、毎回夜勤明けで参加された方も見えとても辛かったと思います。しかし各講師から多くの学びを得ることができ、これからの介護に自信を持つことができたとかもしれません。今後皆さんは、介護福祉士実務者研修を修了後、介護福祉士国家試験にチャレンジしていく予定です。資格取得まで長い道のりですが、今後も目標に向かい頑張ってください、将来介護のプロとして活躍



いただけたら大変嬉しいです。受講生の皆様、暑い時期の研修大変お疲れ様でした。

また、お忙しい中協力いただきました講師の皆様にも感謝を申し上げます。



技能実習生の介護導入講習

昨年末、研修センター東山では技能実習生の管理団体である「大和教育財団」から入国後介護講習の依頼を受け、ミャンマーから来日した3名の実習生の講習を行いました。本年度も同財団から2回目の講習依頼を受け、7月中旬～8月上旬にかけ全7日間の予定で介護導入講習を実施しています。

今回はミャンマーから2名の女性が参加され、介護の基礎知識や技術等の講義を行っています。2ヶ月の間、本人たちは大和教育財団の研修所（旧庄内中学校）で他国の仲間と一緒に宿泊しながら、介護だけでなく日本語や日本の文化、就業のルールなど様々な分野について学んでいます。

お二人は日本に来る前にも、母国で介護の勉強をしていました。しかし、実際に介護を日本語で学んでみると多くの表現方法に戸惑ったり、言葉の意味を理解するまで時間がかかることもあります。

一方でお二人とも勉強する意欲がとても高いこと、また介護に対する熱い思いが強く感じられ、将来は思いやりのある優しい介護士に成長すると感じています。

今後の日本での活躍を期待しています。



夏休みチャレンジボランティア

7月下旬に浜松市社会福祉協議会から学生ボランティア受け入れの希望があり、東山苑デイ、きさらぎ、デイサービス野の花の3か所で

合計4名の中学・高校生がボランティア活動に見えました。

皆さんそれぞれ活動日は異なりましたが、3日間にわたり職員と一緒にご利用者のお手伝いをしました。今回、高齢者と触れ合いたいからとデイサービスでのボランティアを希望した学生さんも見えました。

活動当日はお年寄りと話をするだけでなく、洗髪後のドライヤー対応や脳トレプリントの配布、配膳下膳のお手伝いなど身の回りの支援を中心に動き、介護の仕事がどのようなものか体験することができました。ご利用者によって耳が遠かったり、自由に体が動かせなかったり、認知症で会話が難しかったりと様々な体験を通して、改めて介護の仕事の大切さや難しさを実感してもらえたかと思います。

今後将来に向け、介護の世界に興味を持って貰えると嬉しいです。

ボランティアの皆さん、お疲れさまでした。



社食サービスの導入

昨年の福利厚生アンケートの中で「食に関しての希望」が多く、様々なアイデアや要望をいただきました。ご意見の中から検討を重ねた結果、職員が好きな時間に購入できる社食のサービスを導入することと致しました。

詳細は決まり次第発信させていただきますが、概ね下記の予定で準備を進めています。

利用方法：冷凍庫から好きな食材を購入、電子レンジで温めてすぐ食べることができます。

食品添加物を一切使用していないため、保存は不可。

食品種類：チャーハン、ピラフ、ドリア、カレー、おにぎり、麺類、ハンバーガー、スープ、から揚げ、魚類、焼売、串もの、おやつ、アイス、お惣菜等々
90種類以上の中から、購入が多い食品を業者が定期補充。

金額：100円～200円を予定。

販売：24時間いつでも可能。全職員対象。お皿や箸の用意あり。



まずは、グリーンヒルズ東山職員食堂内に社食用冷凍庫と電子レンジの設置をします。その後の販売状況を見ながら、設置個所の追加検討を進めて参ります。職員の皆様にはご理解とご協力をお願い致します。

炭焼きレストラン「さわやか」

テレビの食番組でげんこつハンバーグが紹介され全国的にも有名なお店「炭焼きレストランさわやか」ですが、いつも多くのお客さんで賑わっており、玄関には『待ち時間 200分』という表示を見かけることもあります。

お客さんの前で店員が牛肉の塊をナイフで切り、熱した鉄板で調理を仕上げるスタイルはとてもインパクトがあり、焼き立ての肉の味が記憶に残ると同時に、また食べに來たいという気持ちにさせてくれます。

1977年富田重之氏が創業した「さわやか」は、当初から『サービス水準を維持したい』と多店舗展開の経営を行わず、地に足をつけながら県内34店舗のみで運営をしてきました。今年3月に富田氏が亡くなった際は、全店臨時休業と異例の対応をしています。富田氏には創業以来「モノではなく物語を提供する」という考え方があり、その信念は2代目社長の富田玲氏にも引き継がれています。

時代は利便性や効率性、生産性を追い求めています。本当に大切なことは「人と人のつながり」「だんらん」「心の通い合うコミュニケーション」です。元気が出る食事があり、元気になる場所がある。

そこで生まれる「一人ひとりのかけがえのない物語」を大切にすること。

さわやかは「モノ」を売っている会社ではありません。

私たちが大切にしたいのは「食べモノを囲んだ“コト”、食べ「物語」です。

ハンバーグを囲んで家族や知人と過ごす楽しい思い出や語らいはずっと心に残ります。



げんこつハンバーグ

とても心に響くメッセージです。我々の仕事に置き換えるといかがでしょうか？

本人や家族が必要とする介護・保育サービスだけを提供するのではなく、ご本人やご家族の記憶に残る“コト”＝「感動」を提供するサービスを大切にしたい・・・ということでしょうか？

まだお店に入ったことがない方は、一度、感動体験されることをお勧めします。