

心友

第46号

障がい者支援施設「ニューライフ君田」発行

〒728-0401 広島県三次市君田町東入君357-1

Tel 0824-53-2080 Fax 0824-53-2082



お花見会

平成24年4月14日(土)に、ニューライフ君田施設内にてお花見会を開催しました。

当日は茂田神楽団の皆様による葛城山と塵輪、入所・就労君田の利用者様の出し物、職員によるダンスと盛り沢山で、たいへん盛り上がり賑やかに進行することが出来ました。

茂田神楽団の皆様、ご来園いただいたご家族の皆様、利用者様、ご参加ご協力いただきありがとうございました。





1月～5月の主な行事

- 1月 4日 新年互礼会
- 7日 七草粥メニュー
- 11日 とんど祭り
- 27日 12・1月誕生日会
- 2月 3日 節分メニュー
- 8日 抹茶コーナー
- 14日 バレンタインメニュー
- 24日 なべメニュー

- 3月 3日 ひな祭りメニュー
- 9日 なべメニュー
- 23日 2・3月誕生日会
- 4月 11日 喫茶コーナー
- 14日 お花見会
- 24日 クッキングタイム
- 5月 5日 子供の日メニュー
- 25日 4・5月誕生日会
- 29日 クッキングタイム

改修工事

昨年12月初旬より始まった、浴室改装と個室増築工事が完了致しました。
浴室は以前の大浴槽を無くし、中庭側の壁を拡張して浴室全体が広くなりました。
大浴槽に代わり、個浴型介護浴槽「ボランテ」を導入しました。
ジェットバスは、新しい介護浴槽「メーノ」に替わりました。



個浴型浴槽「ボランテ」(左)と、シャワーバス(右)



新介護浴槽「メーノ」

個室増設工事は、玄関ポーチ横に個室4部屋+お手洗いを増設しました。



増設前



増設後



最新のお手洗いは広く、便利な装備が満載です。

個室内部(廊下側)。収納スペース(クローゼット)が見えます。



個室内部(窓側)。空調は部屋ごとにコントロールできます。



「新年度を迎えて」

施設長 増岡孝紀

深刻な地球温暖化の影響について巷間かまびすしい昨今ですが、どういう訳か昨年と今年の冬は大変に厳しい寒さでした。それでも、4月に入ってからようやく頬を通り過ぎる風がさわやかに感じられるようになりました。

新年度を迎え、平素からニューライフ君田へお寄せいただいている皆様のご支援ご協力に対し、改めて深く感謝を申し上げます。

さて、ニューライフ君田では昨年度、浴室の改善、個室4部屋の増室など施設の増改築工事を行い、先日完成を見たところです。これを機に、利用者様の個々のニーズにより一層寄り添うとともに、そのニーズに対応した多様なサービスが提供できるよう更に尽力していく所存です。

今年度ニューライフ君田では、新たに8人の職員が私たちの仲間入りをしました。福祉分野が未経験の人、他の福祉施設の経験者、定年退職後の第2の人生に福祉を選んだ人等々、その経歴はさまざまです。言い古された言葉ですが、新人職員には、どうか福祉の世界に身を投じようと決意したときの初心を忘れず、それぞれの今の課題に取り組んでいただきたいと思います。

当然のことながら、今のニューライフ君田のサービスが理想的で完璧なものとは言えないでしょうし、さまざまな課題を抱えているのも事実です。「利用者目線に立ったサービスの提供」と言っても、職員一人ひとりの意識の中に、「私たちのサービスは、本当に利用者様の自己実現のために役立っているのだろうか。」という日常の自問自答と、時には利用者様に対し必要な苦言を呈せられるような自覚と責任が確固たるものとしてなければ、それは絵に描いた餅といわざるを得ないでしょう。現状に満足することなく、常に一段高いランクのサービスのあり方、サービスの理想型を目指して、日新日進努力を積み重ねていかれるよう願っています。

本年度も宜しく願いいたします。

(平成24年4月)



自治会役員改選

2月18日、ニューライフ君田自治会総会が行われ、自治会役員の改選が行われました。

平成24年度の新役員は右の通りです。

平成23年度役員の方々、ありがとうございました。新役員のみなさま、どうぞよろしく願いします。

会 長	： 金藤英範
副 会 長	： 亀井義則 渡邊泰英
会 計	： 渡邊泰英
書 記	： 小川祐太
広 報	： 金子佳弘 中川紘伸
自治委員	： 隅井博 徳貞忠芳 中平妙子

新人職員紹介

笑顔で元気に頑張ります。どうぞよろしくお願ひします！

入所



つかもと ただし
塚本 忠志
(生活支援員)



まつしげ ともこ
松重 知子
(生活支援員)



よしむら ちよこ
吉村 千世子
(生活支援員)

事務所



さとう みほこ
佐藤 美保子
(事務員)

厨房



まえやす ゆみこ
前保 由美子
(調理員)

相談支援



はら よしのり
原 義則
(相談支援員)

ニューライフ君田 通所



おおたに まお
大谷 真央
(生活支援員)

ケアハウス君田



もりい やよい
森井 弥生
(生活支援員)

相談支援事業所



うだ たつひこ
宇田 辰彦
(相談支援事業専門員)

社会就労センター-君田



わかばやし ゆきこ
若林 由紀子
(職業指導員)

就労三次センター-三次



おおおか さえこ
大岡 佐恵子
(職業指導員)

備北障がい者就業・生活支援センター



たお のりこ
埴 典子
(相談支援員)

クッキングタイム **フラウニー**

材料:	クルミ	30g	(チョコ	30g)
	チョコレート	100g	(アーモンド	20g)
	バター	70g	(粉糖	適量)
	生クリーム	大さじ2杯		
	卵	2個		
	砂糖	50g		
	薄力粉	65g		
	ベーキングパウダー	小さじ1/2		
	ココア	20g		



《作り方》



①きざんだチョコ
バター、生クリーム
を溶かし混ぜる。
(レンジなら70秒程度
又は湯せんにかき溶かす)



②卵、砂糖を加え
よく混ぜる。



③さらに、薄力粉
ココアを加え
サックリ混ぜる。

④最後にクルミ、荒キザミ
チョコを加えて混ぜたら
クッキングペーパーを
敷いた鉄板に流し入れて
表面をならす。

⑤170℃のオーブンで
20~25分くらい焼く。

⑥焼けたら荒熱を
とって(お好みで
粉糖をふって)
切り分ける。

編集後記

とても寒く感じた冬が終わり、緩やかに春がやってくるのかと思いましたが、昼間の気温はすでに夏のような感じです。

お花見会が終わったばかりではありますが、気持ちはすでに夏祭りを楽しみにしています。次号ではその模様をお届けできるのでは、と思います。

それまで暑さに体調を崩さないよう注意したいものです。

温かいお心を

ありがとうございます

NTTOB会 様

星野 いち江 様

茂田神楽団 様