

出東福社会

だより

2023新年あけまして
おめでとうございます



発行 令和5年1月
社会福祉法人 出東福社会
出雲市斐川町三分市1071番地4

2023年 Vol.25

地域の皆様には、常日頃より出東福祉会に対し暖かい心をもつてご理解とご協力を頂いていることに対し厚く御礼申し上げますと共に、新型コロナウイルス感染症による様々な行事の中止や変更によるストレス、又感染された皆様にはお見舞い申し上げます。

さて、過般出東地区が出雲市の「人権、同和教育研究指定事業」となり、その自治会研修で『親愛なるあなたへ』と題したビデオを見る機会を得、大いに参考となりました。地域、集落、職場等社会が目指すべく活動はかなり

な部分で共通点があるので、改めて出東福社会の定款を読み直してみると、前略、「利用者が個人の尊厳を保持しつつ、心身ともに健やかに育成され、又はその有する能力に応じ、自立した日常生活を地域社会において営むことができるよう支援することを目的として……」とあります。その精神は大いに共感を覚えます。

隣り合う3施設では、散歩の際に立ち寄ったり、畑の作物の苗植え・収穫や、季節の行事など様々な交流をしています。

窓越しに見える子どもたちの姿に自然と笑顔あふれ、表情を和らげる利用者様。

夏まつり、敬老の日のお祝い、運動会、芋ほりなど口コミで以前とは交流の形は変わりましたが、おじいちゃんおばあちゃんの優しい眼差しに、手を振り駆け寄り、お互いに喜びあう、あたたかい交流が日々の営みの中で繰り広げられています。



運動会の応援！がんばれー！！



敬老の日にプレゼント



夏祭りのおみこし披露

出東こども園
出東デイサービスセンター
グループホーム出東ララ

施設間交流

笑顔はじける ハーモニーゾーン



出東こども園では、毎年春と秋に4、5歳児が地元の山、大黒山や高瀬山に登る体験を行っています。こどもたちの足で40分くらいかけて、山頂へ到着、眼下に広がる景色に「わあー高い」「気持ちいいねー」と登った爽快感や達成感を感じ、心も体もたくましくなりました。

出東こども園
**登山で
たくましく**



幼保連携型認定こども園
出東こども園



出東デイサービスセンター



グループホーム出東ララ



看取りで信頼を築く

出東ララは開設して9年目になります。その間に5名の方の看取りを行ってきました。ララでは、①苦痛を与えない②褥瘡を作らない③口の中を清潔にする。



看取りにあたり、出東ララでは、基本として介助を行い、室内には花を生け、ご本人の好みの曲を流す等の環境を整え、職員の声掛けや体をさすつて差し上げます。戸外からは鳥の囀りや子ども園児の弾む声を聞きながら、介助をする側も同じ空間の中で穏やかに時間が流れています。看取りについてご家族と出東ララと主治医と話し合い、ご家族が看取りという最終的決断をされる事でより一層ご家族との信頼関係が築けます。人生の仕上げのところをお付き合いさせて頂いた中で、私達職員は、生命の尊さ、尊厳の慈しみを教わりました。これからもお一人お一人に寄り添い、居心地よく生活されるよう職員一同支援していくたいと思っています。

芋煮会を楽しむ



コロナも少しずつ治まりはじめ、「秋の収穫祭」芋煮会を外にテント張り行いました。ララ烟で収穫した、里芋、白菜、さつまいも、大根などをふんだんに使い、又利用者様が作られた大きな卵焼きにおにぎりで鍋を囲みました。澄んだ青空のもと秋風も心地良く、会話も弾みとても楽しいひと時を過ごしました。今後、コロナが終息した際には、地域の方を招待し沢山の人と触れ合うことができる事を願っています。

出東デイサービスセンター

「デイサービスつてどんなとこ?」と思っておられる方は、ぜひ一度見学にお越しください。お待ちしています!!

お問い合わせ先
【デイ】☎63-3777

編集後記

○…3年間にわたりコロナ禍…皆さんも辟易（へきえき）していらっしゃるのでは?そういうご時世ですが、出東福祉会では、特徴の高齢者と子どもたち各施設間の交流など、ひとつの時代を再現。一方、デイの食事も利用者の皆様がかつて味わったメニューなどを提供しています。今年はウサギ年!。園の子どもたちがピヨンピヨンはね回ることが出来るといいですね。この1年が皆様にとって

厨房からの一言

デイサービスでは利用者様の思いを大切にし、心豊かになる食事提供を心掛けています。旬の野菜を使い、昔食文化を教わりました。これからもお一人お一人に寄り添い、居心地よく生活されるよう職員一同支援していくたいと思っています。

エプロンの広場

出東デイサービスセンター

さば缶とごぼうの炊き込みごはん(3合分)

【材料】

- 白米 …… 3合
※1合もち米に差し替えるとより美味しくなります。
- さば水煮缶 … 1缶
- ごぼう …… 細目 1本
- 人参 …… 1/2 本
- 生姜 …… ひとかけ
- ★濃口しょうゆ … 50cc
- ★みりん …… 50cc
- ★砂糖 …… 大さじ 2
- ★だしの素 …… 少量



【作り方】

- ①米を研ぐ。
- ②ごぼうはささがき、人参はいちょう切り、生姜は千切りにする。
- ③研いだ米を炊飯器に入れ、さば缶の汁、調味料を入れる。
- ④3合の目盛りまで水を入れる。
- ⑤切った野菜を入れる。最後にさば缶を入れる。(崩さずそのまま入れる)
- ⑥炊飯する。
- ⑦炊き上がったら、さばをほぐしながら混ぜる。

さば缶は手軽に使えておまけにカルシウムも豊富で栄養満点!!高齢者にうってつけの食材です。デイサービスでは他に和え物や煮物などにも使っています。食物繊維が豊富なごぼうも入り、魚が苦手な方にも食べやすい味付けで大好評です。

ご寄贈ありがとうございました

●出東地区更生保護女性会様【図書カード】
●農事組合法人じきょう様【さつま芋交流・プレゼント】
●斐川町建策組合青年部様【児童交流活動品】
●須田様【手作り竹とんぼ】
●斐川観会様【じじみ】
●斐川ライオンズクラブ様【クリスマスプレゼント】絵本

地域の方々に季節の野菜・くだものなど頂きました。
各施設の厨房で調理して美味しく頂きました。
ありがとうございました。
有効に活用させていただきます。

○…3年間にわたりコロナ禍…皆さんも辟易（へきえき）していらっしゃるのでは?そういうご時世ですが、出東福祉会では、特徴の高齢者と子どもたち各施設間の交流など、ひとつの時代を再現。一方、デイの食事も利用者の皆様がかつて味わったメニューなどを提供しています。今年はウサギ年!。園の子どもたちがピヨンピヨンはね回ることが出来るといいですね。この1年が皆様にとって