

特集
はたらくひくく人
働く人
その9
支援科②
しえんか
で働く職員さん

働く人シリーズその9。今回は「支援科」のお仕事の第2回目です。（全2回）一日の流れに合わせて、心がけている事を聞きたいと思います。

👤 **1日の始まりを教えてください。**

👤 利用者は朝7時に起床します。夜勤者から前日までの様子を共有します。朝食に合わせて挨拶をします。車椅子に移乗し、洗面や食事の準備をします。朝はいちばんは大切な一日の始まりなので明るく、元気に、を心がけています。



👤 **食事について様子を教えてください。**

👤 利用者は身体の緊張や拘縮、嚥下障害など食事一つでもたくさんの体力を使います。その為なるべく安寧な姿勢でリラックスして食事が出る様、食事姿勢は大変重要です。

一人ひとりに合わせた食事姿勢を整えています。次に表情や食へ方をしっかりと確認します。普段との違いがないか、その日の調子や体調を見ながらスプーンに乗せる一回の食事量や、ペー

👤 **日中の活動について教えてください。**

👤 活動は午前、午後と行っています。個別に運動をしたり、園庭で日光浴をするなど天候や体調に合わせた活動をメニューに実施しています。

👤 午後は、グループ取り組みや、季節に応じた活動、季節行事など年間や月ごとに計画した内容に沿って活動しています。私たちと同じように息抜きや何気ない日常も大切に。一方で計画的に活動までの経過も含め期待感をもって楽しめる活動など双方を心がけています。

👤 また趣味嗜好は変わるもの、これが正解と決めつけることなく新しいことにチャレンジしていければと思います。



👤 **夜間はどのように過ごしていますか？**

👤 夜は基本21時就寝となります。夜勤中に最も大切なことは生命兆候確認です。30分毎に巡回し異変がないかを見て回ります。その他ポジションングや体温調節、排泄交換など安眠できる環境設定がおもな業務になります。

👤 また夜間は日中に比べ職員も人数が少ないので、より集中して業務にあたっています。

👤 **支援科で働く職員さんを2回に渡ってお送りしました。**

👤 **コロナじゃなくて**

・装飾 が流行っています

👤 約2年間私たちの生活様式を大変させた新型コロナウイルスの流行、この間私たちは感染拡大防止に努め様々な行動制限の中で生活してきました。



👤 そんな中で2棟の職員が業務の間を縫ってせつせと天井装飾の衣替をしていました。

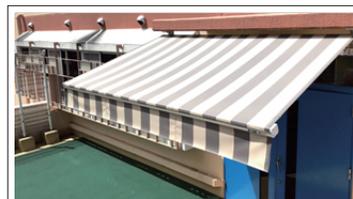
👤 一昨年の七夕で長く続く廊下の天井いっばいに模造紙で作った青い天の川を制作しました。それからというもの季節が変わる度に季節に合わせて、色を変えて天の川が流れます。外に出かける機会は減りましたが、いつでも園生が季節の移り変わりを感じとれるようにと職員が自然とはじめた取り組みです。（齋藤 孝）



ひな祭り

👤 今年も正面玄関に「ひな人形」を飾りました。世界の人々が平和を取り戻せるようお願いしました。来年は皆様にもお会いできますように。（サービス課）

4病棟
「みんなのガーデン」
OPEN!



👤 改装工事していた4棟のベランダ「みんなのガーデン」がついに完成しました。床は柔らかいチップで、まるで芝生のように座ったり寝そべったりも安全です。おしゃれなカフェのような開閉式日除けもあり、天気の良い日には食事をしたり、日光浴をしたりと、開放感を味わえます。

👤 チップの色と日除け模様は、職員全員の投票で決定しました。以来天気の良い日には「みんなのガーデン」を楽しんでいます。



3病棟
バレンタインだから・・・
「バレンタイン神社」
作っちゃいました

👤 なんと利用者の恋が実るようにと神社作っちゃいました。恋占いの石を触ったり、恋愛おみくじを引いたり、恋愛成就の絵馬を飾りました。職員の気持ちも満載です。



活動紹介 ②

「SH」サウンドヒーリング その1回目

サウンドヒーリングとは、「自然の音」「声の音」「楽器の音」などを使って、あなたを浄化し、体のエネルギーをよい状態にする方法です。人の五感の一つである「聴覚」を使い、極めて深いリラックス状態や細胞が活性化された状態を作り出し、エネルギーを浄化していきます（ウルラアウさん HP より）

今回はリラクゼーションについて考察したいと思います。当園では①音叉②アロマトリートメント③マインドフルネスを融合させた活動「サウンドヒーリング」（*以下 SH）といった取り組みを実践しています。

今回は目に見えない部分のマインドフルネスのお話を致します。「マインドフルネス」とは、今この瞬間の体験に意図的に意識を向け評価にとらわれず、ただ観る事とされています。

1979年にジョン・カバット・ジンが、臨床的な技法として MBSR（マインドフルネスストレス緩和プログラム）をマサチューセッツ大学の医療センターで開発しました。奥の深い話ではありますが、簡単にいうと瞑想^{めいそう}や呼吸法などによって、心を落ち着けることで、ストレスの軽減や集中力アップなどがもたらされるといいます。今現在において起こっている音、感覚、思考、感情、動作などに注意を向けることもできるとされています。

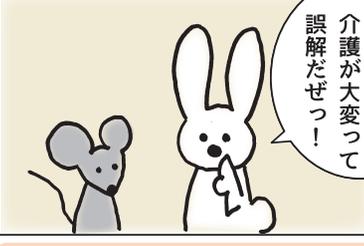
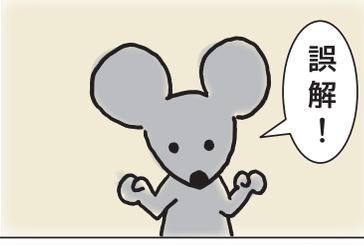
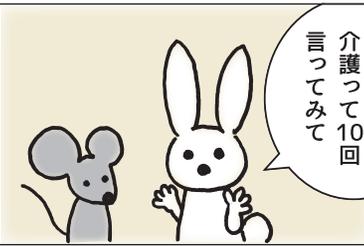


全てのリラクゼーション活動で共通して大切な事、それは施術者の心の状態ではないでしょうか、母親のイライラが子供に伝わるように、慌ただしく準備しストレスを抱えたまま せわしなく施術を開始してしまう。その時のスタッフの「想い」や「気分」は利用者も感じ取り、取り組み自体が大きく左右してしまいます。

このように職員の心の状態に着目して、SH の取り組みでは、職員の心がフラットな状態で施術できるよう呼吸法や手の感覚などに意識を集中できるトレーニングを取り入れています。活動開始前に、自分自身がフラットな状態になれるようマインドフルネスを行います。そうすることで自分への「気づき」「状態」を知り、相手への「気づき」「状態」を知ることにつながると思っています。どんなに良いアロマ、技術があっても使用側の心が穏やかでなければよい施術はできません。

これらは、人との関わり全てにおいて重要な事なのだと思います。世の中には目に見える結果より見えないことのほうが多く存在します。そんな見えない部分、心の状態も大切にしていきたいと思っています。

100日後に就職するうさぎ 第7話
作・早川里英



栄養管理室の秋レピ お家で作る秋津の味 No.01

鶏肉と茄子の治部煮

石川県の郷土料理を秋津風にアレンジしました



めんつゆで簡単調理 職員の1押し お昼の人気メニュー

- 材料2人分
- 鶏もも肉 200g
 - ナス 150g (中ナス約1本)
 - (A)おろししょうが 小さじ1/2
 - 醤油 小さじ1
 - 酒 小さじ1/2
 - 片栗粉 小さじ2
 - 揚げ油 適量
 - めんつゆ (そばつゆより薄めに希釈したもの) 160cc
 - 水溶き片栗粉 少し

- 作り方
- 鶏もも肉は1口大に切り、(A)の調味料でもみ込みます
 - 茄子は乱切りにして、水にさらしておきます
 - 中温の揚げ油で水切りした茄子

- を揚げます(8分通り位)
- 味付けした鶏もも肉に片栗粉をまぶし、余分な粉をはたいて揚げます
 - 鍋に麺つゆを煮立たせ、水溶き片栗粉で少しだけトロミをつけます
 - 茄子と鶏肉を入れ、煮からませたら出来上がり!です

ポイント

- 鶏肉はカリッと揚げると、出来上がりがべたつきません
- めんつゆにつけるトロミは、控えめが良いです
- 茄子と鶏肉をいれたら煮過ぎないように気をつけてください

遊び道具の工夫



「上手になげられましたね」

「ひなあられ転がし」
2.5cmの丸い発泡スチロールを絵の具の入った袋に入れ、利用者さんに振ってもらったり、揉んでもらって色付けしました。それをひなあられに見立て、ピンボールの台から転がして得点を競います。これもボールを置く位置により偏ったところに集まったりして、白熱しました。

利用者さんは、職員の歓声や拍手、「惜しい〜」などの声にやる気を注がれます。

楽しくて終始笑顔が見られ、みんな楽しんでいました。

今回は遊びを紹介しました。また、新しい遊びができれば紹介させていただきます。

昭和34(1959)年 開設時の園舎



秋津アーカイブス 18

古い写真や文献の中から、もう一度見ておきたい、読んでおきたいものを掲載します。

トタンぶきの結核療養ホームだった廃屋を買い取って病院開設許可をもらったのは昭和33年、その翌34年7月に園児7名が入園して事業を開始しました。

社会福祉的にも、家庭生活からも救済を目指し、昼夜保育所の様な物を目指していましたが、挫折しました。なぜなら重症児を救済する法律はありませんでしたが、禁止する法律は存在したからだったのです。児童福祉法の一部改正(昭和42年)により、重症児が認められる迄の9年間が一番大変だったそうです。

この間、信愛病院の理事の方々や、日本自転車振興会、キリスト関係者、文化人、団体、企業に多くのご協力をいただきました。

そしてなにより毎日の生活を支えて下さったのは一般の方たちのご支援だったのです。

「寄付」
コスメティックスローランド(株)様、森直貴様、(株)大塚商会様、女子聖学院様、第一生命保険(株)様、武蔵野緑教会様、福井裕子様、山本鐵子様、宮本弥生様、玉川洋子様、横田公子様、宮地幸子様、秋津療育園後援会様、中野博子様、霊南坂教会様、明治学院様、日本キリスト教団石神井教会様、ご寄付をたまりまして誠にありがとうございます。皆様方の温かいご支援とご協力に、心より厚く御礼申し上げます。社会福祉法人 天童会

「編集後記」
今年は桜がたくさんの花をつけてくれました。他の花たちも昨年に比べると花付きが良いように感じます。少しだけですが、チラチラと明るい未来が見えてきた様な気がしますね。気のせいでしょうか。さて、今号から栄養管理室発のお家で作る秋津の味、「秋レピ」を掲載します。今後も人気のおかずや、デザートなどのレシピを連載する予定です。皆さんも是非トライしてみてください。治部煮美味しいですよ。(池田 雄)

あきつ 第633号
E-mail: jimukyoku@tendoukai.net
HP: http://www.tendoukai.jp
発行人/飯野順子
発行/年4回1・4・7・10月発行