## 「21年の歩みの中で…」 ~今を担っている職員の思いです~

ヘルパーステーションに勤務し、今年で20年目になります。 私が介護の仕事に興味を持ち、資格を取得しようと思ったきっ かけは、いつの日か「母に介護が必要となるだろう」と感じ、介護 について学んでみたいと思った事が始まりでした。

ヘルパー2級の資格を取得し、直ぐにヘルパーとして働く事は 出来なかったのですが、はなみずきで働いている知人の職員から 紹介され「ヘルパーステーションはなみずき」に入職させて頂きま した。働き始めた頃は、介護の仕事に慣れていないので、戸惑う 事も多く、毎日が不安でいっぱいでした。

そんな時、はなみずきのヘルパーの皆さんから、温かい励ましの 言葉や、仕事を丁寧に教えて頂き、利用者様目線のアドバイスや 介護技術を直接指導してもらえた事で、自分を成長させることが

自己判断で困ってしまう時でも、ベテランのヘルパーさんより経験 豊なアドバイスをしてもらえた事が、とても心強く今でも感謝の 気持ちでいっぱいです。

今日までヘルパーとして勤務する事が出来ているのは、事業所 の明るく楽しい環境がとても心地よく20年という年月があっと 言う間に過ぎてしまいました。気付いたら20年でした。

そして、何よりも、心の支えとして頑張って勤務が出来た最大 の理由は、利用者様との大切な時間を共に過ごし、直接身近で 寄り添う介護が出来た事により、利用者様から「ありがとう」と 伝えて貰える事でした。心温まる慇懃の気持ちが常に幸せを 感じる時間だったからこそ、頑張って来れました。

これからも、利用者様への感謝の気持ちを 忘れず、ヘルパーとしての仕事を楽しく健康に 頑張りたいと思います。



ヘルバーステーションはなみずき H.S

私が社会福祉法人清明会との関りは、学生時代にケアハウス ガーデンカルミアで1か月間の実習をさせて頂いた時です。実習 では当時の施設長や相談員、介護職員の方々に、優しく親切に ご指導して頂いた事を覚えています。実習後、カルミアで宿直の アルバイトを経て、新卒で相談員として採用して頂きました。実習 や宿直のアルバイトをやっていた為、ご入居者様の顔と名前が一致 していたり、ご入居者様の一日の流れが分かっていたりと、業務 がスムーズに出来るところもありましたが、初めて見る書類など には悪戦苦闘した事を覚えています。また、当時のカルミアのご 入居者様の中には、車を運転してゲートポール場に行かれる方、 自室のミニキッチンで料理を作られる方、自転車で約1時間程度 サイクリングをされる方など、お元気な方が多く入居されていま した。そんなお元気なご入居者様達と楽しく日々を過ごしていま したが、2年4か月程勤めた後、諸事情により退職。

退職から4年後、デイサービスセンターはなみずきに再雇用して 頂きました。デイサービスでの勤務は全くの初めてで、第一印象 としては、「カルミアとは全く違うな」という感じでした。カルミア のご入居者様は、比較的お元気な方が多く、介助を必要とする方 がいませんでしたが、デイサービスのご利用者様は、お元気な方 から殆ど全介助の方まで幅広くご利用されていました。また、曜日 毎にご利用者様が違う為、名前と顔、ご自宅の場所を覚えるの も時間が掛かった事を覚えています。デイサービスでは約10年 動務しましたが、日々、ご利用者様の笑顔や笑い声に癒されな がら働いていたなと言う感じです。

そして現在は、特別養護老人ホームはなみ ずきで勤務させて頂き、特養での勤務も7年目 となりました。カルミア、デイサービス、特養 で勤務をし、色々な経験をさせて頂きました。 今後もこれまでの経験を活かし、楽しく務めて いきたいと思っています。

特別養護老人ホームはなみずき J.H Market





編集後記 新型コロナウイルスの感染者変も減少限内にのり、1月男で置め、温度の 状況ですが、懸念されるのは、変異株(オミクロン)が全国で感染している状況です。感染者数は、 新型コロナウイルスの感染者数も減少傾向にあり、情勢を鑑みて面会等の制限の緩和をしている 少しづつ増えていることもあり、はなみずきでは、引き続き感染対策を強化し、安全に安心して生活できるよう取り組んで 参りたいと思います。日々の楽しみの外出や外食ができず、窮屈な毎日を過ごしている時、おいしい食事を作って頂いてい るのが調理師の方々です。人は食べずには生きていけません。おいしい食事で支えてくれている「調理師の方々」が日々ど のように料理を作られているのかを知って頂きたいと、今号は特集して作成致しました。





会福祉法人

寺

田

2

和四年一月

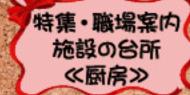
清明 憲児 語る

指導

## ロナ禍の中でも楽しめる、行 1、皆さんの元気を応援











川島管理栄養士

- Q 一日、何食つくられるのですか?
- A 朝食と夕食は130人分、昼食は180人分です。
- Q 食事時間によって、スタッフの人数は変わりますが?
- A シフト制で、朝食3人、昼食5人、夕食は2人です。
- Q やいがいや気を付けていることはあいますか?
- A 「おいしかった」というお声を載くことです。 衛生管理には特に気を付けています。
- Q 職役に読者の皆様に一言!!
- A、利用者様の笑顔を生きがいにして、食事が楽しく なるよう頑張っていきます。よろしくお願いします。



準備された食材を、利用者さんを 思い浮かべて、料理します。



たらこスパゲティ、サラダ、 鶏肉のクリームとそれぞれ盛り付けます。



各フロア別に配膳車に入れます。

乾燥



使用した食器は洗浄機 で洗浄して、乾燥庫で



## ある日の献立

- ・蹴肉のクリームソースがけ
- ・たらこスパゲティ
- ・トマトサラダ

・強まし計

ご飯



同じように見える献立 調理の形態を変えてい 大事なこと



