

みちしお

R3.10月
179号



完成作品



- ・障害者支援施設 敬仁会館
- ・ワークサポート 敬仁会館
- ・ワークサポート あしたば
- ・ワークサポート 琴浦
- ・グループホーム 敬仁会館
- ・グループホーム 琴浦
- ・障がい者サポートセンター 敬仁

発行 障がい者支援施設 敬仁会館
〒682-0023 鳥取県倉吉市山根55-39
TEL:0858(26)0480
FAX:0858(26)0483

敬老会

生活支援課では9/24(金)に敬老会行事を行いました。メッセージカードやプレゼント贈呈後、支援者の出し物を皆で楽しみました。最高齢87歳の利用者様より「ありがとうございました。これからも長生きします」と挨拶を受け、温かい気持ちになりました。また、昼食では敬老の日の特別メニューも提供され美味しくいただきました



農園のお仕事紹介



コンテナの中では空調管理がされており、1年を通して安定した品質の良い椎茸が栽培されています。



キャップと手袋を着用し衛生面に配慮して収穫をしています

敬仁会館(26-0480)にご連絡頂ければ一般販売も承っております。「椎茸の注文を...」とお伝えくだされば農園担当者が対応させていただきます

新車購入しました

琴浦



食材を車両に積んでいる様子です



8/31(火)にワークサポート琴浦に新車が納車されました。食材配達、送迎等に使用していた旧車両にかわり新たにスクラムを購入しました。安全装置も装備されています。以前と変わらず食材配達、送迎等に利用しています。



お月見 だんご作り ~みたらしだんご~



グループホーム



お月見、みんなでおだんご作りに挑戦して「はじめてだったけど上手にだんごを作れて嬉しかったよ。」と嬉しそうに話をされました。みたらしあんも準備して、お腹一杯おだんごを食べてみんな大満足でした。今度は何に挑戦でしょうか？

感染症を予防しよう

新型コロナウイルスの流行から
2年目を迎えようとしています。

今冬は「**新型コロナウイルス**」
「**インフルエンザウイルス**」が
同時に流行することが懸念されています。

どちらのウイルスも感染すると
症状がよく似ており判別が困難です。

感染しても重症化しないために
ワクチン接種を受け、感染予防に努めましょう。

身近な感染予防法

こまめな手洗い

手指の消毒

不織布マスクの着用

障がいを知ろう～第10回～

～行動障害は「分からない」の積み重ね～

発達障害の方は「分からない」「困った」の気持ちを大声や暴力、器物破損等の行動で伝えられる事があり、そのことは「行動障害」と言われることが、しばしばあります。行動障害が起こると「なぜ出来ないの?」「何度言ったら分かるの?」と私たち自身も「なぜ?」「どうして?」と、理解が難しく、お互いに「分からない」だけが積み重なってしまいます。

まずは、生活の中の「分からない」「困った」という状況を少しでも減らし相互理解していく事が大切です。

- ①言葉で話せる方であっても写真や文字を使って会話をしてみましょう。→想像力の独特さを補います(#^_^#)
- ②「発する言葉」≠「その通りの意味」ではない可能性があることを理解しておきましょう。→コミュニケーションが独特であることを理解し、言葉の背景を考えてみましょう(^^♪)
- ③観察のスペシャリストです。口調、表情、しぐさを見て予測する天才という事を覚えておきましょう。→少しの変化に敏感です。変更の可能性は理解しやすい方法で予め伝えておきましょう。不安が減ります(*^▽^*)

生活介護

生活介護では活動の中で、季節を感じられる貼り絵などの作品を利用者様が作っておられます。毎回その作品の出来上がりに感動しています。作品は生活介護室や玄関前に展示させて頂いておりますが、コロナ禍で来訪者の方々に見て頂く機会も少なく、紹介させていただきます(*^-^*)



←ハロウィン作成中

あしたば 牛骨 ラーメン製造の紹介

①



薄くなった生地が
最後に切り出され
麺が出来ます。

②



重さや異物の確認を行い
袋詰めして
いきます。

③



商品を
パッケージング
します。

④



賞味期限シールを
貼ったら美味しい
ラーメンの出来上がり!
ぜひ一度あしたば
オリジナルラーメンを
食べてみてほしい



新入・異動職員紹介



くろだ 黒田 ゆみ

(グループホーム敬仁会館)

経験なくはじめての福祉の仕事で毎日覚えることも多く大変ですが、頑張っていきますのでよろしくお願い致します。



ふじい じゅん 藤井 純

(厨房)

ル・ソラリオンより異動してきました。障がい者支援施設の厨房業務、一生懸命頑張ります。よろしくお願いします。



栄養士オススメ給食レシピ

今回は8月に給食で提供されたメニューの作り方です。

チーズダッカルビ

<材料>	1人分
鶏モモ肉	90 g
キャベツ	50 g
たまねぎ	50 g
にんじん	15 g
チーズ・ピザ用	10 g
ごま油	0.3g

★しょうゆ	2 g
★料理酒	2 g
★砂糖	1 g
★おろし生姜	1 g
★コチュジャン	0.5g
★おろしニンニク	0.3g

<作り方>

- ①鶏肉を食べやすい大きさに切る。
- ②玉葱はくし形、キャベツはザク切り、人参は短冊切りにする。
- ③ボールに★の調味料と、①の鶏肉を入れ30分ほど漬け込む。
- ④紙容器に②と③を入れ、上からチーズをかける。
- ⑤200℃のオーブンで約20分ほど焼いて焼き目をつける。

●栄養士のコメント●

野菜はさつま芋など旬の食材でも美味しいです。
コチュジャンで辛みも少なく食べやすいメニューでした。
フライパンでも簡単に出来ます(^_^)

コレ！



面会について

現在、利用者様とその家族様等を対象とし、インターネットビデオ会議システム「ZOOM」を使ったweb面会や窓越しの面会をご案内しています。

ご希望の方は、あらかじめ日程を調整いたしますので事前に各事務所へご連絡をお願い致します。

なお、鳥取県での新型コロナウイルスの感染状況によっては中止する場合もございます。

障がい者支援施設 敬仁会館	0858-26-0480
グループホーム敬仁会館	0858-24-5772
グループホーム琴浦	0858-52-6055

敬仁会館のホームページには、みちしおに掲載できなかった行事やご利用者の方々の様子、過去の広報誌も掲載しています。
ぜひ、ご覧ください。



敬仁会館

