

アスモ新聞

2006年10月2日(月)

「人に喜ばれる仕事を！」のアスモは、みなさまとの新たな出会いをお待ちしております。

発行所
在宅介護センター・アスモ

創刊第14号

〒165-0026
中野区新井1-26-4 オスカーマンション2F

☎ 03-5318-4007



代表取締役 花堂浩一

『変化を受け入れる』

この家庭でも、あり得る話ですが、これは何も家庭に限った話ではなく、今回の介護保険法の改正を受けて、ご利用者の皆様には、否応なく負担のしわ寄せがいくこととなり、国の制度とはいえ、ヘルパーをはじめ、スタッフ一同こうを痛めています。また、このような状況下で、事業所の運営も厳しさを増しており、閉鎖する事業所も増えてきていると聞きます。しかし冷静に考えれば、会社だけが、何の変化も企業努力もなく継続できることすれば、それこそ間違った改正ではないのかと思います。私は、今こそ経営者としての力量が問われ、自分自身も大きく成長できるチャンスだと思っています。よく世間一般では「大変」という言葉をマイナスのイメージとして捉えますが、大きく変わるという意味で、悪く変わらか、善く変わらかは、そこに集う人の問題だと思います。アスモらしさを継続しつつ、課題に対しても積極的に改善する勇気を持つべきだと思います。外部環境は厳しくとも、振り回されることはなく、質の向上、提供時間の確保、職場環境の改善、法令順守等、全てにおいて模範となるよう、知識を智慧に変化させて行きたいと思います。利用者様、ヘルパーの皆様には、いろいろ御心配をおかけしておりますが、今しばらく見守って下さい。宜しくお願ひいたします。

アスモ掲示版

☆介護福祉士の勉強、はかどりますか？ユーキャンの速習レッスン使われている方、訂正箇所があるようですよ。アスモで用意してますので、お声おかけ下さい。

☆次の研修旅行は3月位を予定しております。
ヘルパーさんで、お手伝いして下さる方、募集中です。
是非、お声おかけ下さい！（＾＾）！



左上段から 村岡・増野・玉城・神山
左下段から 石井・花堂・宮元
他にもスタッフまだまだいますよ♡

りんごとさつまいもの重ね煮

○材料○

りんご 適量
さつまいも 適量
レーズン 適量
水 少々
好みでシナモンなど



○作り方○

- ①りんごとさつまいもを食べやすい大きさに切る。
(私は、りんごは樹形切り後スライス、さつまいもは輪切り)
- ②お鍋にいれて、頃合いを見計らって(最初からでもOK)水を少し入れて、煮る。
(私は穴あき木べらを愛用し、ちょっとだけ優しくまぜています。フタをするタイミングも好みで)
- ③レーズンも頃合いを見計らって入れる。
- ④りんごもさつまいもも好きな柔らかさになっていれば、出来上がり。

好みでレモンのスライスを入れ、最初から煮込むと、更にさわやかな風味が加わります。
シナモンパウダーを最後に加えるとりんごの香りと良く合い、味が引き締まります。

シリーズ 私のドラマ・・・

アスモでは毎日毎日たくさんのご利用者さんとそのご家族の方々と関わらせていただいております。その中のできごとを「私のドラマ」と題して赤裸々に綴らせていただきました。特に「お叱りの言葉」や「困難事例」を中心にアスモのスタッフ・ヘルパーが「考えたこと」そして「具体的に取り組んだこと」がまとめてあります。

『願い』

まもなく90歳になろうとするKさんは、おっとりと温厚な性格で、その笑顔には皆が癒される。裕福な家庭の一人娘として育ったと聞いていたが、高齢となつてもそのままの雰囲気を残し、生活も優雅で贅沢なもので、スタッフは「お嬢様」と内々で呼んでいた。十数年前にご主人を亡くされた後は、家を二世帯住宅に建て替え、2階には長女夫婦が住んでいた。Kさんが介護が必要となった頃、長女の夫も寝たきりに近い状態となり、それぞれ介護保険のサービスを利用しながら何とか生活を維持されていた。Kさんのヘルパー利用は週3回で、生活の援助と入浴である。朝、9時に訪問し、まだベッドの中に居られるKさんに挨拶。カフェ・オレの用意をする。喉を潤し入浴で湯船につかりながら「まだいきているの」「お迎えがこないわね」必ずつぶやく。そしてニュースなどで知った若い人達の病死や事故死を話題に「私が代わってあげたい」「世の中うまくいかないものね」と続ける…。自分は生きていても、もう迷惑をかけるだけの存在で、楽しいこともないのだそうだ。それでも明るい話題へと切り替え、若い頃の話や、時々訪れるお孫さん、ひ孫さんの話などいろいろ聞かせていただいた。入浴の後は気分もすっきりとされ、穏やかで安定した日々であった。4月のある月曜日、長女から事務所にキャンセルの連絡が入る。

ショートステイを予定の為の主治医を受診したが、その待合室で脳梗塞を起こしそのまま入院となってしまったとの事。さらに2週間ほどたった頃、再び長女からの電話。肺炎を併発し帰らぬ人となつた。あつという間の出来事に、ただ呆然とするだけだったが、最後に長女に「ありがとう」の言葉を残し「やっとお迎えが来た」「願いが叶った」と満足されていたと聞く。担当していたスタッフ一同「迷惑なんてかけてないよ!」「みんな癒してもらい、訪問が楽しみだった…」と肩を落としていたが「やっと願いがかなつたんだよね!」とKさんの出逢いに感謝し、思い出の1ページ

(石井)

新スタッフご紹介します

フロライル

A型
9月生まれのてんびん座。
老後の楽しみは、ラッピングを習つて見たい
そうです。陶芸にも興味があるそうです。
なんだか楽しそうですね。
ヘルパーの方々と皆で陶芸体験のできる
研修会なんて企画して欲しいですね。



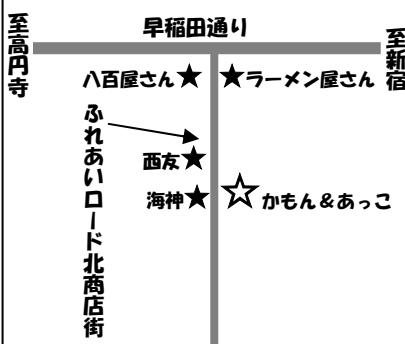
メンバーが増え、スタッフ一同、やる気モリモリで
頑張つていこうと思つています。皆様どうぞ、
石井さん同様アスモを宜しくお願ひします。



中野の仲間 お店紹介

〒164-0001
中野区中野 5-54-6 永瀬ビル1F
電話 03-3385-3855

早稲田通り



かもん&あっこ



西友の入り口近くにある「かもん&あっこ(もんじゃ・お好み焼き)」は、なんと!! 関西人も認めるほどの、お好み焼き。もんじゃがあまり不得意な方でもここなら食べれる♪との評判があるお店です。

お店の雰囲気も和気あいあいと賑やかな感じでやっています。
特に店長である「あっこさん」の笑顔がとっても素敵なカワユイ人です。
もちろん、バイトの女の子も可愛くて・・・♡ イケメンもいます(ハンサム)。
個人的に私のオススメは、お好み焼きだと「チーズもち天」。もんじゃだと「ポパ
イチーズコンビーフ」です。←これはビールのおつまみに最高です。
皆さん、是非、オススメしたいお店です。

真佐子(*^_^*)v

