

無料

シ ン グ S + プラス ing

誠信会報
vol.
322

SEISHINKAIは、これからの地域社会を
福祉でSUPPORTしていきます。

特集 おでかけしよう!

感染症と向き合う

意識の変化・外出時のポイント・外出先

● 富士楽寿園特集

移動スーパーで 買い物をしよう!



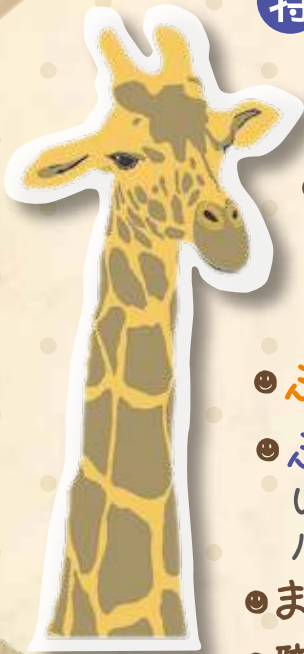
● ふじさんアート・クラフトフェア

● ふらっとおでかけしよう!

いつもお世話になっている地元の
パン屋さんを紹介します! ✨

● まいこー [施設の人気メニュー紹介]

● 職員紹介 ミャンマーからの技能実習生編



おでかけしよう！ ～感染症と向き合う～

コロナ感染症の扱いが5類に移行したことで、閉鎖的だった私たちの生活が少しずつ戻ってきました。そんな中で、いつも通りに外に出て感じた喜びは格別です。

外出は経験を増やし、生きがいとなり、人生の可能性を高めてくれることを改めて実感しました。引き続き、感染症と上手に付き合いながら「会いたい人に会い、行きたいところに行く」そんな日常を楽しんでいきたいです。

意識の変化

罹患に対する職員の意識は特に強化されました。

- ① 感染状況を確認するようになった。
- ② 消毒液やシートを常に携帯するようになった。
- ③ 毎日の検温が習慣づいた。
- ④ 施設内の感染症研修に対する意識が高まった。



外出時のポイント

「持ち込まない、持ち出さない、拡げない」の予防3原則を基本とし、各自の健康管理、手洗い、うがいの励行、外出場所の選定を行うようになりました。

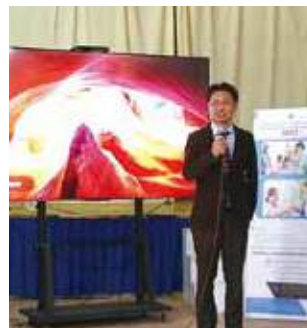
- ① 混雑を避けるため時間や場所の選定を行う。
- ② アルコール等、消毒用品の持参、マスクを着用。
- ③ 無理のない万全の状態外出。



外出先

感染症法上の分類が5類になって以降、外出時のポイントを抑える中で、これまで通り行きたい所へ少しずつ行けるようになりました。

- ① ご利用者：温泉、牧場、ディズニーランド
- ② 職員：東京近郊へライブ、海外旅行
- ③ 業務：モンゴルへ採用活動



移動スーパーで買い物をしよう!

当園には、様々な理由で買い物に行くことが困難な方がいらっしゃいます。ご利用者様一人ひとりが、「地域資源との関りを保ちながら、自分で選んで買う(自己選択)」を続けられる環境づくりを目指しています。そのため、私たちは移動スーパーを取り入れています。



【移動スーパー はじ丸】 HAJIMARU

毎週水曜日・14時45分頃～
富士楽寿園玄関前

パン・お菓子・ジュース・果物等の
商品があります。地域の方も是非
ご利用ください!



【富士楽寿園】〒417-0801 富士市大淵2087-1 ☎0545-35-0498

はじ丸のホームページと、富士楽寿園が移動スーパーを取り入れた時のブログを紹介! QRコードからご覧ください。

はじ丸ホームページ



富士楽寿園 はじ丸紹介
(2023年10月10日ブログ)



ふじさんアート・クラフトフェア



全国各地で活動しているクラフト作家を一堂に集め、作家自らが制作した作品を展示(販売)するイベントに、誠信会の障害部門からもご利用者様の作品を募って専用ブースでの展示を行いました。

※イベントの詳細はふじさんアート・クラフトフェアホームページをご覧ください。



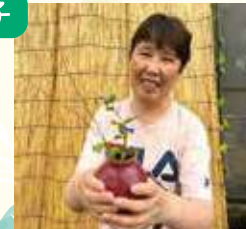
販売を行っているお店が多く
気に入った作品の購入を
楽しむことができます。



隣の広場ではフライドポテト&キッチン
カーフェスが開催されており、お腹も
満たされるイベントになっていました。



施設での創作活動の様子



今回参加をしてみたい

作品展示のみの参加でしたが、普段行っている創作活動でできあがった作品は展示の機会が少ないこともあり、成果を見ていただく良い機会になりました。また、富士市や県内からも出展をされている作家がいる事を知ることができました。

今後の創作活動の目標としては、作家の方とのつながりを作ったりご利用者様への新たな作品制作の提案をしたりしていきたいです。そこからご利用者様ごとに持ち合わせた感性による自由な創作活動を目指していきたいです。

ふらっとおでかけしよう!

いつもお世話になっている地元のパン屋さんを紹介します! ✨

小麦畑 松林堂

松林堂さんのパンを朝食でよく頂いています!
とっても美味しく子ども達からも大人気!

〒417-0001 富士市今泉1丁目12-9



◀ 店主の佐野健太郎さん

店主におすすめを▶
聞いてみました!



Instagram



①ふじ山プレート ②もちもちドーナツ ③石窯生クリームあんぱん

パン工房 HEIGH HO

HEIGH HOさんに誠信少年少女の家の児童を
連れてお邪魔してみました! みんな可愛くて
美味しいパンに大喜び!! ✨

〒417-0841 富士市富士岡1430-1



◀ ドラえもんの中には
あま〜いクリームが♥

富士製パン

法人では富士製パンさんのパンをニノマルショップ
で販売しており、お世話になっている会社です!
県外の方からも大人気です。

〒416-0931 富士市蓼原1178-3



人気の商品は、ようかんパンです!

Instagram



施設の人気メニュー

まいにー

「まいにー」とはAttentive to my needs
(直訳: 私のニーズに気配りする)の略です。
今回は施設の人気メニューとレシピを
紹介します。

今回は富士本学園の定番人気メニューを紹介します!



【きじ焼き丼】

【ユーリンチャー】

●材料 2人分

鶏もも肉/1枚(200グラム) 卵/2個
小松菜/50グラム きざみのり/適量 紅生姜/適量
①酒/小さじ2 醤油/小さじ2 みりん/小さじ2
②砂糖/小さじ1 酒/少々 油/適量
③砂糖/小さじ2 醤油/大さじ3 みりん/大さじ1・1/2

●作り方

- ① 鶏肉に①で下味をつけておく。③の調味料は火を通しておく。
- ② 卵は溶きほぐし②を入れて錦糸卵を作る。小松菜は3センチほどに切って茹でる。醤油で味付けをする。
- ③ 油を引いたフライパンに鶏肉の皮を下にして色よく焼き付け裏返して焼き、③の調味料を2/3加え、蓋をして弱火で、肉に完全に火が通るまで焼く。汁をよくからめる。
- ④ 丼にご飯を盛り、残りの③の調味料をご飯にかける。切った鶏肉をのせ、錦糸卵、小松菜を彩りよくのせる。紅生姜ときざみのりを添えたら完成。

●材料 3~4人分

鶏もも肉 1枚(400g~500g) 塩/少々
酒/大さじ1 片栗粉/大さじ4 揚げ油/適宜
~タレ~
長ネギ/50g ショウガ/20g
しょうゆ/大さじ3 砂糖/大さじ3
酢/大さじ3 ごま油/大さじ2/3
オイスターソース/小さじ1 水/40cc

●作り方

- ① 鶏肉をひと口大に切り、塩と酒で下味をつけます。
- ② 長ネギ、ショウガをみじん切りにします。
- ③ 長ネギ、生姜とタレの調味料を鍋に入れ一煮立ちさせます。
- ④ 鶏肉に片栗粉をまぶし170℃の油でじっくり揚げます。
- ⑤ 揚げた鶏肉を盛り付け、タレをかけて完成です。



障害者支援施設 富士和光学園

ミョ・ミン・トゥさん



障害者支援施設 富士本学園

イエー・リン・トゥツさん



仕事をしている中で嬉しかったことや良かったことはありますか。



ミョ
さん

仕事で悩むことがありましたが、素敵な先輩職員のおかげで楽しく働くことができて幸せに感じます。



イエー
さん

ご利用者様や先輩職員がやさしく、楽しい時間を一緒に過ごせて嬉しいです。



働く前の印象と実際に働いてみてではギャップはありましたか。



ミョ
さん

職場の写真を見た時には、仕事に対しての難しさを感じていました。実際に働いてみると気楽に仕事ができ、沢山の方と仲良くなることができよかったです。



イエー
さん

一緒に働く方たちはどのような方たちなのか、不安や緊張がありました。実際は先輩職員が優しく教えてくれたおかげで沢山の経験を積むことができました。



仕事で頑張りたいことはありますか。



ミョ
さん

仕事の中で沢山の方とコミュニケーションをとりたいです。また、仕事を沢山覚えてできる事を増やしていきたいです。



イエー
さん

ご利用者様と日々楽しんで時間を過ごすために、関わりを大切にしたいです。

・現場からの声

・人手が足りない時にはとても助かっている。・実習生にとってわかりやすく改善したところが、結果として職員・ご利用者様にとってプラスに働く事が多くあった。

・今後の実習生受け入れ態勢について

文化や言葉の違いから壁が出来てしまう場面がどうしてもあります。そこをお互いが理解し合い、尊重できるような環境整備が求められると感じます。技能実習においては、介護福祉士の実習として受け入れを行っています。分野の違う障害分野ではどこまで教えられるのか、また、障害分野ではあまり学ぶことができない介護技術はどのように補っていくのか、といったような課題があります。技能実習が実りあるものになるように取り組んでいきたいと思ひます。



ふじ かくしの里
SEISHINKAI

社会福祉法人 誠信会

富士市比奈1354 TEL.0545-38-1941



<https://www.facebook.com/seishinkai.info>



<http://www.seishinkai.info/>

制作：小泉印刷株式会社