

放課後デイサービス  
まごころライト

気持ちよく晴れ渡った青空に、眩しい太陽の日差しと共に本格的な夏がやっていきました。ライトでは、プールのほかに『流しそうめん』も行いました。ライトで子ども達が収穫したプチトマトも流し、子ども達は楽しそうにお腹いっぱいになるまで食べていました。子ども達からは「もうお腹いっぱい〜!」「美味しかったあ〜!」という声がよく聞こえてきました。みんなが大きくなあれ!大きくなあれ!と頑張って育てた野菜たち。野菜も子ども達に食べてもらえて嬉しかったのではないのでしょうか。



放課後デイサービス  
まごころレフト

今年も市内の中・高校生徒がボランティア研修に来てくれました。しかし、利用している児童の中には同級生が来てくれる事に不安を訴える児童もいて急遽配置を変更する事態となりました。



水泳を見守る研修生

障害のない児童が障害のある児童の施設に研修に来てくれる目的や意義の説明を両者に十分に説明をしないままに実施した結果かもしれません。

このようなボランティア研修は国が進める交流活動になるのではと積極的に協力してきました。この失敗をふまえて今後は関係機関との協議等の検討を来年に向けて行っていきたいと思っております。(諫山)

デイサービス通信



ボランティア体験

今年も中学生の生徒さん達が「ボランティア福祉体験学習」として一日デイサービスに参加してくださいました。その感想をいただきました。ありがとうございました。

『初めは緊張していましたが、七夕見学や自己紹介、レクリエーション等で利用者さんと一緒に手を繋いだり、作品を作ったり、点を競い合ったり、おしゃべりしたりすることで、少しずつ緊張がとけていきました。パズルをしたり、おやつを食べたりしていると、いつの間にか、利用者さんの送迎がきていました。最後に利用者さんに「また来てね」と言われた時は、とても嬉しくなりました。送迎が終わった後の施設内の掃除では細かいところまでキレイにすることができました。体験活動をして、「一宮まごころ」の細かな気遣いややさしさを感じることができました。「また来ます!」北中3年 山口さやか』



←七夕見学



ペットボトルで風鈴づくり



皆でクッキング『ハヤシライス』を作る



つぶやき

川柳



今時は、毎年「サラリーマン川柳」を大募集その秀句をマスコミ等で報道するので、川柳への認知度も高まったが、それ以前は短歌や俳句に比べてかなり低かった。俳句には芭蕉等が現れ作品価値を高めたが、江戸末期に俳風川柳「末摘花」のように下ネタで笑いを誘う作品が流行し価値を低めてしまったからだ。

短歌は貴族のたしなみとして行われていたが、江戸に入り町民の富裕層が短歌を習う手始めに前句付けを始めた。例えば「孝行をしたい時には親はなし」は「墓に布団はかけられもせず」という題の前句であるのだ。そのうち、題なしで前句だけで通用する作品がもてはやされるようになり、それが俳句と川柳に分かれて行ったのだ。

短歌も俳句等もその名称を見れば内容が推察できるが、川柳は何故川柳なのか。「かわやなぎ」ってどんなお茶ですか?と真面目に聞かれたという、実話もあるくらいだ。

江戸中期に川柳が大流行し、毎月題が出て出句料を添えて投句すると、結構豪華な賞品が貰えるとあって、更にブームに拍車がかかり、金品が絡むとインチキをする選者もいたが、そんな中であって柄井川柳師は博識で、人格も立派で選者眼も確かで、川柳選の作品は公正で納得できると評判になり、次第に川柳選者の評価が高まるにつれて、このジャンルの文芸までも川柳と呼ばれるようになって行ったのだ。

川柳と私との出会いは、退院後新聞の地方文芸の川柳を見て「これならできそうだ」と投句したところ入選して、新聞に作品と氏名が載った時、舞い上がる程の喜びを覚えた。どんだんのめり込んでいって今では生き甲斐となって私を支えてくれている。

サービスを越えた菩薩の手の介護

澤田 清敏

ケアマネジャーの目

在宅で過ごすということ

今年は猛暑が続き、高齢者の熱中症搬送患者数が急激に増加しているそうです。在宅では、空調から食事 水分摂取まですべて自己管理です。自己決定ができる事が在宅の最も良いところですが、高齢化とともに管理や判断が難しくなりこともあります。ある利用者様が、体調を崩し 各科を受診した結果、水分不足と診断されました。その後自宅のあちこちにお茶のペットボトルが置かれていたが 一向に飲めません。ところが、ある事情でショートステイを利用したところ、みなさんと一緒にお茶、食事の時間があり、自然に水分が取れるようになりました。

まだまだ この暑さは続きますので、エアコン 扇風機を活用し、のどの渇きを感じる前に、2~3時間毎にコップ1杯程度の水分を摂取することを心がけてください。自己の体調管理は、在宅生活には一番大切です。

~知っておきたいヘルパーの知識~

キッチン熱中症

室内でも高温多湿の環境では、熱中症にかかりやすくなります。キッチンで火を使って調理すると、熱とともに蒸気による湿気が発生して、高温多湿の環境が生まれる為、注意が必要です。

~対策~



- 調理中は常に換気扇を回そう。
- 調理方法や器具を工夫しよう。火を使わず、電子レンジでの加熱に置き換える。
- 調理中も、体を適度に冷やせるグッズを利用しよう。首に冷えたタオルを巻くことも有効です。調理の前に手を水で冷やすなどして、お仕事がんばりましょう!