



放課後デイサービスまごころライト

七夕&収穫&整容

暑い夏が来ました。水遊びが待ちきれないです。その前に、七夕です。今回は暗い中、輝くライトに取組みました。星を型抜きした筒にライトを中から照らして、室内を暗くすると幻想的な表情を見せていました。

農業体験でのキュウリ・なす・ピーマン・インゲンの収穫後、ジャンボキュウリ、インゲンはおやつに塩キュウリで食べました。食べないかなと思っていた子も想像以上に食べていました。整容では手洗いと制服畳みをしました。どの子も時間を掛けて取組むときれいに畳めることに日々の成長を感じました。(正野)



放課後デイサービスまごころレフト



まごころレフト自己紹介コーナー

去年から赤見放課後デイで働かせて頂いています土井素直です。沢山の素晴らしい先輩に恵まれご指導いただけて感謝しています。今後とも宜しくお願い致します。

同じ釜の飯を食べる

同じ釜の飯を食べると、絆が深まり連帯感が生まれるという事は科学的な根拠があると言われています。

レフトではスタッフが毎日交代でお米を炊き、皆で同じ釜の飯を食べて仲間意識を深めています。話題はいつも可愛い子どもたちの事(笑)この夏休みには子どもたちにも同じ釜の飯を食べてもらい、より一層信頼関係を深めたいと考えています(^^♪毎朝炊き立てのご飯と笑顔を用意して、元気いっぱい子どもたちを迎え入れますね♪水着とお茶とおかずは忘れずに!夏休みを一緒に楽しみましょう♪(清水)

デイサービス通信

ミニ扇子 製作



むし暑い日々が続く季節となりました。今月は、折り紙と割りばしを使う扇子づくりにチャレンジしました。利用者みなさんは、折り紙を折りながら、「あんた丁寧に折るね」「持ち手の長さはどのくらいがいいかなあ」あれこれ試行錯誤されながら、わきあいあいとおしゃべりを交えて完成されました。

出来栄えについても「小さいけど結構風が来るね」「折たたためるからカバンにいれるわ」と満足げにお話をされ、楽しい工作の時間を過ごされました。(武山葉子)

七夕飾り



それぞれ工夫しながらミニ扇子完成!



水害時にむけての避難訓練
ゆっくり一歩一歩
2階へ移動して頂きました

つぶやき

貯金と投資



日本人は株等への投資は外国に比して好きではないようである。これは儒教の影響ではないだろうか。あるいは過去にひどい目にあっただらうか。あるいは過去にひどい目にあっただらうか。確かにやっとな貯めた100万円が120万円になるのは良いが、80万円になるのはイヤなことです。

20年くらい前には10年定期預金しておくとか倍くらいになった。今では100万円を定期にしても利息は税引き800円だ。それではということ、もう少し運用利回りが良いものはないかということになる。そこに出てくるのが「ハイリスク、ハイリターン」という言葉である。先程の例でいうなら、800円でガマンするのなら、100%安全である。しかし、120万円になるものは80万円になる可能性があり、誰にも未来のことは分からない。言えるのはそうなる可能性が高いとか、今まではこうだったということ止まりである。

私の知っている人は絶対に安全な会社ということで東京電力の株を買って、ひどい目にあっただ。アメリカでは逆に大きなリターンを得ている人が沢山居るのも事実である。そのせいか投資の割合が日本の倍以上多い。どれくらい投資に回すのが良いか諸説あるが、90からその人の年齢を差し引いたものが株等の投資に回すのが良いという説がある。

例えば60歳の場合だと90-60=30、30%は投資に回しても良いという説だ。人口が減少する日本だけでなく外国も考慮に入れるのも良いかも知れない。素人は素人らしく短期間で儲けようとしなくて、5年くらいのスパンで「資産運用」と考えるべきである。それと投資は自己責任で行ってください。

(鹿島 兼一)

ケアマネジャーの目

～髪の毛を贈る(パート2)～

前回、ヘアドネーションをご紹介させて頂いてから、「髪を伸ばすのは難しいけど、何かできる事ってある?」と嬉しい質問を頂きました。そんな気持ちを持って下さる方に、チャリティファンディング(返礼品付き募金)をご紹介させていただきます。ヘアドネーションシャンプーで、髪を健康に育みながら同時に(通称 JHD&C/ジャーダック)の活動に募金をすることができる仕組みが、「髪を切らなくてもできるヘアドネーション」です。この収益金はすべて「髪を持たない子どもたち」のウィッグ(かつら)に生まれ変わります。寄付金額に応じて、こだわりのシャンプーなどが届く楽しみがあります。「髪を洗う」という日常生活の延長で、気軽に社会貢献してみませんか?～詳しくは、NPO 法人 JHD&C ジャーダック で検索。

<https://www.jhdac.org> (石川)

～知っておきたいヘルパーの知識～

「この時期気を付けたい、食中毒」

愛知県食品衛生協会一宮支部より、7/6 デイサービスの調理場のふきとり検査がありました。

食品業界に関わる者は、常に安全安心な食品を提供しなければなりません。手指、まな板、包丁、冷蔵庫の取っ手等の細菌検査を行うことで、食中毒の汚染源を意識し、科学的根拠に基づく対策に取り組んでいきたいと思えます。

温度と気温があがるこれからの時期は、病原性大腸菌 O157、カンピロバクター、サルモレラ菌などの細菌感染による食中毒に気をつけましょう。

