

Life
Support
TEDAKO

QSK 令和4年6月 No.237 発行部数 3,000 部
NPO 法人ライフサポートてだこ 代表/嵩原 満
〒901-2126 沖縄県浦添市宮城 3-13-12
Tel. 098-875-2557 Fax. 098-875-2666
E-mail: lstedako@yahoo.co.jp HP: http://www.lstedako.com/

ひだまり通信

🎈 白熱&爆笑?! の風船バレー 🎈



風船が目の前に…!!



気合のトス!! 🎈



笑いすぎて泣いてます (笑)



この日の午後レクは、風船バレーでした!! 笑いすぎて涙が出るほど大盛り上がり! 😊

皆さん夢中になるあまり、立ち上がったたり、アタックしたり…職員も汗だくになりながら、皆さんをサポート🦋改めてえんの利用者さんの元気な姿に感服しました!!

チーム戦でしたが勝敗にこだわらず、全員で楽しく運動が出来て良かったです!(^^)!

インスタグラムも更新中!
ぜひ見てください!



DAYSERVICE_ENN



☆☆ 求人募集 ☆☆

主任介護支援専門員、介護支援専門員、
保健師・看護師、社会福祉士

勤務時間：8時30分～17時30分

休日：土・日・祝日・その他

賃金：205,000円 ～ 300,000円 (交通費別)

いつか居宅介護支援(ケアマネ)で起業を考えている方も一度遊びに来てください!!

※↓こちらも募集してます↓※

☆児童デイサービスこっこ 児童指導員

☆小規模多機能ホームあん 介護士

お問い合わせ：098-875-2557 (泉水)

ていーだカフェ☕

(認知症のことや介護など交流の場)

6月25日 土曜日 (10:00~12:00・14:00~16:00)

場所・えんカフェ (浦添市宮城 3-9-18)

令和4年度から毎週第4土曜日に開催いたします。
認知症のことや高齢者介護の事など、一人で悩んでいませんか? 話すことで気持ちが楽になったり、解決の糸口が見つかるかも! ぜひ1度お越し下さい。
事前予約もOK! (098-875-2557・よなは)

小規模多機能ホーム あん日記

あんで結婚式！？とっても幸せです♡



去年に続き何と今年も職員の結婚式があんで行われました。新郎も忙しい中時間を作って頂き、職員、利用者さん一同感謝です。当日は利用者さんが新婦をエスコートし始めました。オープニングのかぎやで風は、これまた何と、新郎新婦が披露して、拍手喝采でした。誓いの言葉も利用者さんが何回も練習してくれて、三三九度も上手についでくれました。利用者さんからのお祝いの言葉もユニークでした！

この模様は 'おばあ tube' にアップしますのでこちらもよろしくお願いいたします。新郎新婦さんみんなのために結婚式挙げてくれてありがとうございました。



お知らせ

ひだまり通信 リニューアル

7月号より春号、夏号、秋号、冬号と年4回発行することになりました。

今まで以上に様々な情報や、ウキウキ楽しい日常を発信していきたいと思えます。

今後とも「ひだまり通信」をよろしくお願いいたします。

会員募集

NPO法人ライフサポートてだこは、「福祉を通して沖縄の幸せを創造し続けます。すべての人が愛する街でいつまでも自由に安心して暮らせるようお手伝いします。」という経営理念のもと活動しています。私たちの活動を応援して頂ける方を募集します。

- 正会員のお申込み (7,000 円)
- 賛助会員のお申込み (3,000 円)

～お問い合わせはこちらまで～

電話：098-875-2557

FAX：098-875-2666

メール：lstedako@yahoo.co.jp



こっこだけのほ・な・し

楽しかったGW!

皆さんGWはどうお過ごしになりましたか??お出掛けしたり、お家でのんびり過ごしたり様々な休みがありますね～。こっこでは、1日利用して少し遠くへ遊びに行きました!コロナ対策も気をつけつつ楽しく遊べて良かったです!夏休みは海 or フェールに行きたいですね～。



鯉がいっぱいだ～!

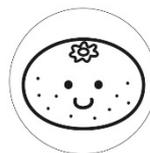


KOKKODEI



オレンジめーる

By ヘルパーステーションりん



突然ですが、今回はヘルパーが実際に調理しているミキサー食の例をご紹介します。ミキサー食は加齢や病気などで飲み込む力(嚥下)が弱くなった方の為の調理方法です。

- 普段通りの調理方法で食事を作る。
- 出汁(こんぶやかつお節など)を取る。
★柔らかく煮て煮汁を使用してもOK
- 少しづつ出汁を加えながら食材をミキサーにかけて好みの柔らかさにする。★水でのばすと味が薄くなってしまいます。
- ★ブレンダーやチョッパーを使用すると片付けも楽です。

ミキサー食は食べる方の噛む力や飲み込む力に合わせた性状に作るが良いです。今回は、歯茎ですりつぶすことができるほどの硬さで調理しています。形状は変わっても家族で同じメニューが食べれるので、食事の楽しみも増えればと思います。



人参しりしり
唐揚げ



嵩原満のただいまタイトル考案中(@_@)

熟練の技術に感服

大量にたまった古新聞を紐でまとめる作業をしていると「需要回復見えず疲弊」の太字と加工業を営む男性の後姿の写真が視界を埋め、必要時にお世話になる鉄工所のおやじのことが脳裏をよぎった。アルミ部品の穴径をハンドドリルで拡大しようとしたが、予定の穴径まで拡大することができなかつたため馴染の鉄工所に依頼した。「この程度なら今やろうねえ」と私の目の前で加工を始めてくれた。

穴径を13mmから16mmへ、3mm程度の拡大だから手間もかからず容易なことだろう私は考えていた。たまたま工場に遊びに来ていた孫の顔を見ながらおやじは「この仕事は引き合わないから継ぐ人いないなあ」とマスク越しにつぶやく声を耳にしながら作業を見守った。ひとりで作業をしている空間は音も少なく、沁みついた焼けた切削油の匂いが長い時間と切り回してきた数を感じさせてくれる。イースター島の小さめのモアイ像が臥床、離床しているような(旋盤、フライス盤、ボール盤など)工作機器がいくつも並んでいるなか、今回はボール盤(床置き固定式ドリル)で加工する。テーブル中心に部品を設置し、穴径を拡大する面の水平をとり、穴の中心を出し、部品が加工中暴れないよう固定される。ドリルの回転数、穴あけ速度を調整し加工が始まる。いきなり依頼された穴径へ拡大するものと思っていたが、徐々にドリル径を太くし希望の穴径に加工していく。3mm程度の穴径拡大だが、求められた穴径に正確に答える、技術と経験を感じることができる加工工程であった。もちろん、加工物は切削面も綺麗で寸分の狂いなく装着することができた。

以前、花壇の手入れをしていると、近所のおばさんから「植木が伸びているから、ついでに切ってちょうだい」と半ば強引に依頼され、1,980円の自慢の剪定バサミを手に目測で水平を出し縦横そろえて20分程度で終了。「いつも剪定させているシルバーのおじいは、紐使って縦横図って1時間以上かかるよ。」とおじいより仕事が速かったことを褒められたと思いきや気持ちはずなかつたが、鉄工所のおやじの加工工程を目の当たりにし、近所のおばさんが技術と経験のなさを指摘していたことに気づかされ恥ずかしくなった。

コロナ禍、移動中の車内から流れる景色をガラス越しに目をやると、街並みを飾るなじみの看板が下ろされ強い日差しに照り付けられた日焼けの後だけが残り、賑わっていたらと思う空間は寂しく空っぽになり、多くの中小企業が苦戦し大きな決断を迫られているが、このような技術、経験が、疎遠にならないことを切に願う。

あれから数年たつがおばさんからの剪定再依頼はまだこない…

最新情報はライサポホームページをCHECK! ⇒⇒⇒



LINEはこちら⇒⇒

