

ヘルパーステーション
たいよう
 TEL0848(36)6381



地域生活支援センター
ほうきぼし
 TEL0848(36)6371



ぱるそる
 TEL0848(36)6375



キャリアスクール
KHS
 TEL0848(36)6371

男子会

6月5日、びんご運動公園のキャンプ場にて、第1回男子会を開催しました。

今回はバーベキューを企画しました。天候が心配でしたが、過ごしやすい気候で良かったです。新しい出会いもあり、盛り上がりました。



次は、秋に何かやりましょう！

キャリアスクールKHS

皆さんこんにちは、学校長の島津です。6月16日に福祉有償運送運転者講習を11名の受講生を迎え開講致しました。基礎的な障害や疾病のことや福祉制度のこと、運転の技術まで、幅広い分野の学習を丸1日かけて行い、全員無事に修了しました。これからは、7月に重度訪問介護従業者養成研修、9月にガイドヘルパー養成講座を開講する予定です。

案内を同封していますので興味のある方はご覧いただければ幸いです。



行動援護の支援、取り組みをご紹介します

丸谷篤史さんは、月はじめに作業所からお給料をもらいます。

そのお給料のなかで「自分の好きなものを買う！」という事に挑戦しています。

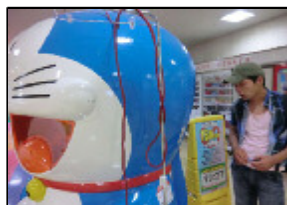
今日は、フジグランへ行きました。



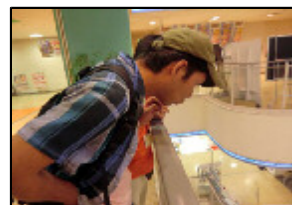
写真カードや身振りを使ったコミュニケーション方法で、買い物を進めていきます。



大好きな太鼓の音が聞こえてきます。



「大きなドラえもん、気になるなあ」



今回は何も買えませんが、積み重ねです。



沼澤良明のちいさな旅 第2弾



テニスコートもあって、子どもの遊び場もあって、遊具もあってすばらしいところです。

みつぎグリーンランド。人工の川もあって、遊ぶ場所もバッチリ。バーベキューもできるし、ちょっとお金がかかるけど...



自動車も乗れますよ〜。

相談支援に携わって

~New&Goods~

私が相談業務の仕事をするようになって気がつけばもう10年が過ぎてしまいました。



地域生活支援センターほうきぼし
 相談支援専門員 藤井 真紀

もともとのきっかけはピアカウンセリングというカウンセリングの手法に出会ったからです。ピアとは“仲間”という意味があり、同じ背景を持つ者同士が対等な立場で話を聞き合おうのです。そうすることでたくさんの抑圧から解放され、少しずつ自分に自信がついていきます。これから制度も変わっていき、ますます相談支援の重要性は大切になってくることでしょう。しかし、私の原点はピアカンです。決して上から目線ではなく、相手に寄り添うということをいつまでも忘れずにいたいのです。

サブタイトルのNew&Goodsは、新しい発見と良かった事！という意味です。支援センターで働いてると様々な分野の人との出会いがあります。それが私にとっては良かったことでいろんな人と触れ合っていくうちに自分自身のパワーになってきてると思ったのが新しい発見でした。

時々みなさんもNew&Goodsをしてみてもいい？心の中でワクワクが起きるかも(^_^)v

イベント情報

- 届け元気！「土曜夜店」
6月11日～7月23日までの毎週土曜日
18:00～21:00 (尾道本通り商店街)
- 因島ワケセツ「サマーフェスティバル」
7月17日(日) 9:00～17:00
- シーサイドパレード
7月23日(土) 夕方予定 (尾道市街地)
- 因島水軍まつり (島まつり)、花火大会
7月23日(土) 花火は20:30～21:00 (土生港一帯)
- さかなクンと学ぼう！海とお魚のはなし
7月29日(金) 13:30～15:30 (公会堂)
- おのみち住吉花火祭り
7月30日(土) 19:30～21:30
- 第22回御調町夏まつり
8月15日(月) (御調中央小学校、商店街)
- 瀬戸田町夏まつり (花火あり)
8月20日(土) (サンセットビーチ)
- 灯籠流し
8月22日(月) 18～21 (瀬戸田港周辺)
- 因島水軍まつり (火まつり、海まつり)
8月27日(土)、28日(日)
(因島アメニティ公園、しまなみビーチ)

職員紹介

所属：ヘルパーステーションたいよう

訪問介護員・介護福祉士

島谷 義記 (シマタニ ヨシキ)

星座：しし座 血液型：O型

趣味：ゲーム・映画鑑賞

何か一言：利用者さんたちと関わっていくなかで、色々な事を吸収して、それを現場で生かしていけるようなヘルパーになれたらと思います。



夏ばて解消！【ゴーヤチャンプル】

材料

- ゴーヤ：1本
- 塩：小さじ1
- もめん豆腐：1丁
- ニラ：1束
- 豚薄切り肉：120～150g
- 卵：2個
- 刻み赤唐辛子：1～2本
- 塩コショウ：少々
- ゴマ油：大さじ2
- [調味料]
- 顆粒状ソウルフーズ：大さじ1
- 酒：大さじ3
- 塩：小さじ1～2
- かつお節：8～10g

作り方

- 薄切りしたゴーヤを塩でもむ。水洗いして絞る。(熱湯に入れ、さっとゆでると苦味減)
- 豆腐は水切り後、8つ位に手で割り、ラップをかけずに電子レンジで2～3分加熱し、ザルにあけて水気を切る。
- ごま油を強火で熱し、豚肉を炒める。
- 色が変わったらゴーヤを豆腐に加え、唐辛子、モヤシ、ニラを加えて炒め合わせる。
- 調味料を加えて、溶き卵を入れ、半熟になったら器に盛りつけかつお節をかける。