



2012年11月 Vol. 7

有限会社KHS 

〒729-0141
広島県尾道市高須町1924番地
TEL: 0848 (36) 6381
FAX: 0848 (36) 6382
編集員: 橋本雄太・小田正和



http://khs.jp

 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	 ぱらそる TEL0848(36)6375	 キャリアスクール KHS TEL0848(36)6371
--	--	--	--

沼澤良明のちいさな旅 第7弾



みろくの里
『いつか来た道』にて
昭和30年代の街並みを再現。
むかしながらの風景を楽しんでみませんか？



あれは誰でしょう？

駄菓子とか売ってますよ？
歩いてみてこんなところがあつたのかと思いで出してみませんか？

【イベント情報】

- 初日の出は千光寺公園で♪
1月1日(火)
ロープウェイは朝6:30~運行、上り便先着100名に尾道カレンダープレゼント
- 山波とんど行事(山波小学校)
1月13日(日)
尾道市の民俗文化財に指定されている伝統行事です。
- 節分会(西國寺)
2月3日(日)
年男たちが豆まきをして一年の無病息災、家内安全を祈ります。
- フラワーカーペット尾道(千光寺公園)
2月9日(土)~24日(日)
パンジーとピオラで、千光寺公園に大きな花のカーペットを展示します。

★シネマおのみち★
いわさきちひろ 27歳の旅立ち 上映中
<http://movie.walkerplus.com/mv50569/>



あきごろう先生



今年の秋祭りは、
台風の影響でお休みになりました。
楽しみにして下さっていた皆様、
ごめんなさい！





秋祭りで披露する
予定だった『ビックリしゃぼんだま』を
ぱらそるでやりました。



【Peace and Piece ~地域に生きる~】

竹原で1人暮らしをされています。
たいようの重度訪問介護で、
24時間の介護体制です。

9/12に、平成24年度 広島県障害者相談支援従事者研修(初任者研修)が行われ、講師として話をされました。

この研修は、「障害者」の相談支援・ケアマネジメントのあり方を学んでいく研修です。国の方針に従い、5日間みっちり研修があります。県独自のカリキュラムが組まれています。広島県では独自に当事者の声を最大限取り入れる研修が行われています。

その中で牧野さんの経験、強い思いを話されました。ご本人の希望もあり、その言葉をご紹介します。




障害者の支援をしていくなかで、一番大切なのは一緒に考え、一緒に行動を共にしながら、物事を進めていく事が一番大切だと思っています。

僕が、ひとり暮らしをする前は、二十年くらい、一人で市役所の交渉や家族への説得をひとりきりでしていたというのが多かったのですが、なかなか形になりませんでした。

途中から、聖恵会(森木さん)が、一緒に行動とか一緒に考えてくれるようになって、現実には出てきたという経験があるので、皆さんもそういう所を考えながら、これから支援センターの職員として頑張ってください。




竹原市障害者自立支援協議会のマスコット

【職員紹介】

所属: たいよう
訪問介護員

吉田 千裕 (よしだ ちひろ)
星座: おとめ座 血液型: A型
趣味: ドライブ

何か一言: 失敗して迷惑をかけてしまう事も多くありますが、その度に教わる事を忘れず、一人前になれるよう頑張っています。よろしくお願いします。



第14回「おのみち障害者まつり」

~就学前から卒業後も安心して生活していけるために~


とき 平成24年12月16日(日) 10:00~14:30
ところ 尾道南高等学校・長江小学校(尾道市長江二丁目10-34)


『オープニング』10:00~ あいさつ・催し物【はねっこ太鼓・沼隈特別支援学校ダンス部】
『うまいもの市・バザー』11:20~

- ◇『うまいもの市』天ぷらうどん・焼きそば・ケーキ・コーヒー
おでん・焼きもち・やきとりなど
- ◇『バザー・ゲーム』
- 『フィナーレ』14:00~福引(景品多数あります)・あいさつ

KHSではおでんを出店します!


たくさんの方々に来ていただき、みんなで楽しい「まつり」にできたらと思います。





3分クッキング

簡単すぎ?フライパン
一つの揚げ出し豆腐♪



お好みの豆腐(1丁)を一口大に切り、フライパンにサラダ油(大さじ2)を熱しておいて、豆腐に片栗粉(大さじ4)をまぶして入れます。焼き色がついたらひっくり返し、めんつゆ(大さじ2~3)、水50cc、みりん(大さじ1)を入れて煮る、とろっとしたら完成!ネギをちらしましょう♪ オススメは、味付けの前に「しめじ」を入れて、食べる前にスダチをかけるると高級料亭の雰囲気味わえる!? おいしいよ♪