

おれんじの屋根

施設長より

「生涯一教諭」ということばかり

もう1か月経ちますが、3月は異動の季節でした。私がかつていた特別支援学校でも、一緒に仕事をした多くの人が退職を迎えました。管理職となった人もいれば、いわゆる“生涯一教諭”の人も。今回、話題とするのは、この“生涯一教諭”です。

以前、県教育委員会で仕事をしていたとき、教育長と何かの話で、学校現場では、退職までずっと現場で子どもと関わる、いわゆる“生涯一教諭”の人も尊敬を受けますという話をしたら、「へー、県職員を含めてサラリーマンの世界ではあり得ないことだ。」と驚かれていました。

学校、教職という世界は、少し違うのです。管理職になった者が偉いということではなく、むしろ、長い間、子どもの最も近くにいて教職人生を終えられる（幸せがある）“生涯一教諭”の先生にも尊敬の念が寄せられるのです。教員である私たちだれもが、子どもと関わりたくてこの世界に入ったのですし、そもそも自分自身の学校時代を振り返れば、思い出に残る先生は、校長や教頭ではなく、やっぱり担任や部活の先生ですから。

こんなことを書くと、お前は管理職をしていたし、今もしているではないかと言われそうです。確かに、自分は“生涯一教諭”で教職人生を終えることはできませんでした。ただ、管理職になったとき、①偉くなったと勘違いしない、②担任の気持ちを忘れない、③一番子どもの近くにいる担任や現場の人たちを大切にすることの3つを大事にしようと思いこれまでやってきま

した。実践できたか、あるいは今現在、実践できているかどうかは、周りが判断してくれるでしょう。

子どもや保護者に正面から向き合い、生活を共にし、子どものよりよい成長、自立や社会参加に向けて人知れずひたむきに努力を惜しまない人、あるいは、担任が仕事をしやすいよう、事務や給食などさまざまな仕事で支えてくれている人には、自然と頭が下がりがり心の中で感謝することも多くありましたし、今この瞬間にも何人も顔が浮かんできます。

そういう学校現場の第一線で子どもと直接関わる人を大切にするという思いは、もちろん今のしょうぶの里でも同じです。利用者さんと一番近くにいる、利用者さんのことをかけがえのない存在として生活を支え、丁寧に温かみのある支援に徹している支援員をはじめ、事務や給食などさまざまな職員の人たちは何よりも大切な“人財”でもあります。

そういった、それぞれの現場での職員の努力や頑張りに応えるため、会では、令和2年度の1年間をかけて策定した中長期・ビジョンの柱の一つに「働きやすい、働きがいのある職場環境づくり」を挙げ、そして、この3月末に改訂した就業規則や給与規程で、さまざまな待遇面の改善をしたところです。中小企業である育成会ができることに限りはありますが、これを契機に、さらに現場の職員の努力、頑張りに応え得る働きやすい、働きがいのある職場になればと願っているところです。

書き遊ぶ



「手術の恐怖」

ゆうゆう会会長の瀬上です。4月15日（金）にやっと監査を実施できました。中々収まらぬコロナに恐怖すら覚えます。家族会として出来る支援を模索してまいります。

3月に腹部の手術をしました。2回目なのです。診察の結果、すぐすることに決まりました。

さて当日、点滴用の注射針をしに若い看護師さんがやってきました。「大丈夫ですか」とまず最初に聞かれました。余程青ざめていたのでしょう。そして案の定一発で針は通りません。右腕では駄目なのですかと聞くと先生から手術の向きの関係で左腕にと指示が出てますとのことでした。

そこでどうとう話したのです。「前回、同様の手術をした時、若い看護師さんが4回も失敗して、もう無理と先輩の方と交代されました。その方は、ずいぶん刺されましたねと笑われまして、それをタウン情報誌の『お便りコーナー』に投

稿したら採用されて図書カードが送られてきました。」

「えっ！また書かれたら大変」

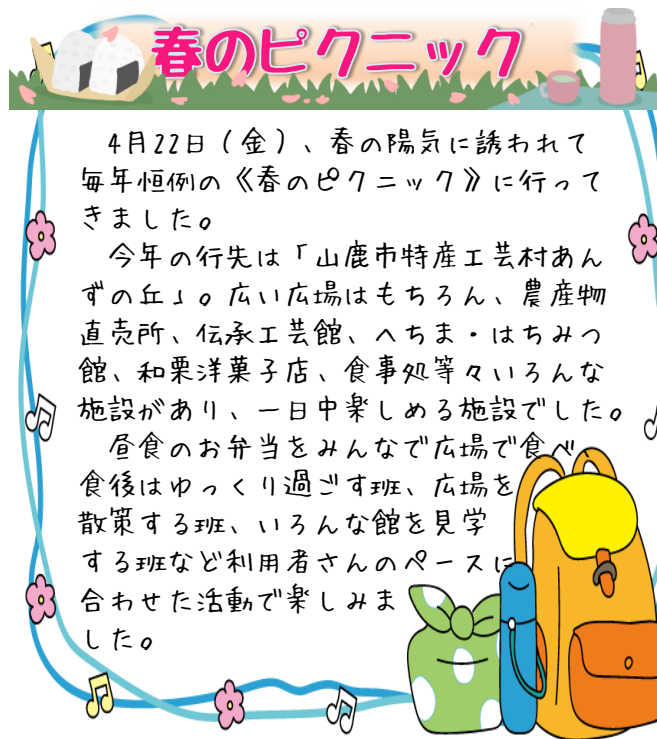
すぐベテランが来て裏技を使って一発で成功されました。

「前のカルテを見たら担当がKさんと、成功させたのは主任さんでした。」「そんなことまでカルテでわかるのですか」

私が驚いていると廊下の向かい側のナースステーションから盛んに笑い声が聞こえてきました。

今はベテランの仲間入りしたKさんが散々からかわれていたのでしょう。





4月22日（金）、春の陽気に誘われて毎年恒例の《春のピクニック》に行ってきました。

今年の行先は「山鹿市特産工芸村あんの丘」。広い広場はもちろん、農産物直売所、伝承工芸館、へちま・はちみつ館、和菓洋菓子店、食事処等々いろんな施設があり、一日中楽しめる施設でした。

昼食のお弁当をみんなで広場で食べ、食後はゆっくり過ごす班、広場を散策する班、いろんな館を見学する班など利用者さんのペースに合わせた活動で楽しみました。



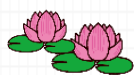
給食室より

5月イベントメニュー

5月11日 キッチンカー（昼食&おやつ）

5月13日 誕生会 リクエストメニュー

5月25日 リクエストメニュー



縁起のいい野菜『レンコン（蓮根）』

ハス（蓮）はお釈迦様の誕生を告げて花を開いたとされ、仏教との関係がとて深い植物です。その地下茎が肥大化したのがレンコン（蓮根）で、収穫期は冬から春先ですが、熊本では5月中旬になると早出しレンコンが出荷されます。主成分は炭水化物で食物繊維等が豊富に含まれ、便秘や高血圧症（生活習慣病）などに良いとされる食材です。

人気の土産品「からし蓮根」は細川藩御用達の栄養食でしたが、レンコンが食用として普及した明治以降、一般の人にも食べられるようになったそうです。



栄養士 齋藤憲子

医務室より

食中毒について

第一弾

4月も半ばが過ぎ、だんだん暖かくなってきました。日中の気温も上がってくるこれからの季節、注意しなくてはならないのが《食中毒》です。今月号、次月号の2回に分けて4種類の食中毒についてお話したいと思います。今月は腸管出血性大腸菌とサルモネラ菌の原因と症状についてです。

◎腸管出血性大腸菌（O157、O26、O111等）

腸管出血性大腸菌感染症は年間を通じて発生しますが、特に春から夏にかけて多く報告されます。腸管内で毒素という出血性下痢の原因となる毒素を作り、この菌が体の中に入ることによって「腸管出血性大腸菌感染症」という病気となります。腸管出血性大腸菌感染症は、感染力、毒性が強く子どもや高齢者を中心に死者や重症の患者が出ています。

この菌は熱に強く、消毒剤でも死滅します。一般的な食中毒対策を行えば、感染の危険性を最小限に抑えられます。きちんと調理器具や手をこまめに洗うようにしましょう。

◎サルモネラ菌

サルモネラ菌は鶏やアヒル、牛、豚などの家畜、猫や犬、鳥、爬虫類などペットとして飼われる動物など幅広く、様々な動物の体内に生息しています。サルモネラ菌が付着した食品を摂取すると通常8〜48時間の潜伏期間の後に悪心や嘔吐の症状が来れ、数時間後に腹痛や下痢などの症状が来れます。多くの場合は自然治癒により回復します。しかし小児や高齢者の場合は、脱水症状により命に係わる深刻な状態になることがあります。

具体的なサルモネラ食中毒の予防方法としては…

- ①「十分な加熱を行う」
- ②「食材処理用の調理器具や容器を他の食材と分ける」
- ③「食材を取り扱った後は必ず手を洗う」
- ④「食材処理後の調理器具、容器は洗浄と消毒を行う」
- ⑤「食材は信頼する業者から仕入れ、適切な温度で管理する」
- ⑥「ペットと触れ合った後は必ず手を洗う」

等があります。

次月号は黄色ブドウ球菌とカンパロバクター菌についてです。

看護師 齋藤

《5月の行事予定》

- ☆ 2日（月） 職員会議、給食委員会
テイクアウトランチ
- ☆ 9日（月） 訪問散髪
- ☆ 10日（火） テイクアウトランチ
- ☆ 11日（水） キッチンカーでの昼食
- ☆ 12日（木） 訪問歯科
- ☆ 13日（金） 誕生会
- ☆ 16日（月） 職員研修会
- ☆ 17日（火） テイクアウトランチ
- ☆ 19日（木） 訪問歯科
- ☆ 24日（火） テイクアウトランチ
- ☆ 26日（木） 訪問歯科



※予定ですので変更になることがあります。ご了承ください。

～編集後記～

いい季節になりました。お出かけするのにもってこいの季節です。エコパーク水俣のパラ園、大津町の昭和園のつつじ、本荘市の西の久保公園の花菖蒲・アヤメ・紫陽花等々。花の名前に疎い私でもワクワクする季節です。

今年のGWは長い人で10連休になるとか!!海外はまだまだ無理だけど、県内、若しくは九州内の旅行をそろそろ考えてもいいのかなあ…なんて思っています。もちろん感染対策をばっちりしてですね!!

～～第60号～～

令和4年4月25日発行

発行元 しょうぶの里

熊本市西区小島9丁目14-58

TEL (096) 311-4588

