

おれんじの屋根

施設長より

「3年ぶりの実習生」



5月に、歯科衛生士を養成する専門学校から、学生さんたちが4週にわたり週替わりで実習に来られました。新型コロナウイルス感染拡大の中、感染リスクを避けるため実習をお断りしていたので、3年ぶりの実習生受け入れとなりました。

実習は、現場でしか学べないことを学ぶ大変貴重な経験の機会ですが、新型コロナウイルス感染拡大が始まった最初の1~2年間は、実習がまったくできずに、代替科目の履修で単位を取り、現場に出た人たちも多かったと聞いています。その人たちも、もちろんそれぞれの職種で立派な職業人として活躍しているとは思いますが、障がいのある人の障がいやその特性を講義で聴いても、なかなか具体的な障がいのある人のイメージはつかめなんでしょう。例えば、しょうぶの里では、お客様が帰られるとき、利用者さんみなでお見送りをしますが、こんな光景も、資料からは想像できないこと。現場で障がいのある人と直接接することで、この人たちの優しさやよさを肌で実感できるのではないかと思います。

実習で直接、利用者さんや幼児、児童生徒とふれ合う体験は、実習生にとって何にも代えがたいものでしょう。実習での体験を通して、よりよい歯科衛生士になろう、あるいは、教師になろう、保育士になろうという、それぞれの職種に対する思いを更に強くし、その後のそれぞれの仕事に向き合う際の最も重要な“根幹”、その仕事にあり続ける限り忘れてはならない“原点”となって、その人を支えていくのだと思います。

私は、市の育成会に入った年から、会長から兼業許可を得て、ある予備校で特別支援学校や特別支援学級の教師をめざす人たちを対象とした教員採用選考の講座の講師をしています。そこに集まる受講生たちも、やはり教育実習での子どもたちとの鮮烈な出会いの中で、さまざまなことを感じ、学び、それまでの教師になりたいという思いを更に強くしたと語っています。

そう考えると、やむを得なかったとはいえ、3年間、実習をお断りしてきたことは、学生さんには本当に申し訳なかったと思います。

一方、3年ぶりの実習生の方たちに、しょうぶの里の利用者さんたちもとても喜んでおられました。若葉が織りなす新緑が目にもまぶしい5月の季節のように、実習生の方たちがさわやかな風、若々しい雰囲気しょうぶの里に呼び込んでくれた感があります。

楽しそうに実習生を語り合ったり、ウォーキングで手をつないで歩かれる利用者さんたちを見るにつけ、何だか活気が出て来て、利用者さん(職員にとっても)にとってもよい刺激となった感じがしました。

やっぱり、実習は実習生の人にとっても受け入れる側にとっても大切だなとつくづく思ったところです。



書き遊ぶ

「貴方はいくつ知っていますか？」

最近テレビ番組やニュースに出てきた言葉を拾ってみました。若者向けの横文字や短縮・合成語が多く頭を悩ませます。半分以上知っていたら貴方は若〜!!



- | | | | |
|----------|---------|--------------|-------------|
| ①ムズ | ⑪チャット | ⑳JSMC | ㉓エンタメ |
| ②パクリ | ⑫ウェブページ | ㉑メタ認知 | ㉔隣人ガチャ |
| ③パリピー | ⑬サブスク | ㉒エゴサーチ | ㉕子ども部屋おじさん |
| ④地下アイドル | ⑭レジェンド | ㉓フォーシーム | ㉖ロンリーオフエンダー |
| ⑤ベイベイ | ⑮メソッド | ㉔ハイブリッド | ㉗同ポジ |
| ⑥メルカリ | ⑯スマテレ | ㉕地雷を踏む | ㉘サバゲー |
| ⑦ダウンロード | ⑰ポイ活 | ㉖社紋 | ㉙デスボイス |
| ⑧ワイファイ | ⑱JK | ㉗スジ盛り | ㉚オワコン |
| ⑨ウィキペディア | ⑲MC | ㉘カーボンニュートラル | ㉛ネキ |
| ⑩スマアシ | ⑳MLB | ㉙クラウドファンディング | ㉜なおエ |



焼きトウモロコシ

6月6日、しょうぶの里の屋外スペースにて焼きトウモロコシ会が行われました。

今回初めて《クリスピーホワイト》という白いトウモロコシを使用しました。サクサクの食感と糖度が高いというのが特徴。新鮮な状態なら生で食べられます。

このクリスピーホワイトを使った焼きトウモロコシは甘さ倍増でとてもおいしくいただきました。

焼き、完了!!



さあ! 召し上がれ~

皮むきお手伝い隊



給食室より

7月 イベントメニュー

- 7月 4日(火) 手作りおやつ
- 7月 7日(金) セタまつりメニュー
- 7月12日(水) 誕生会
- 7月18日(火) リクエストメニュー
- 7月20日(火) 長寿の祝い
- 7月27日(木) リクエストメニュー

《じゃがいも》

6月にしょうぶの里で収穫したじゃがいもを使ってじゃがいも餅を作って食べました。

じゃがいもにはビタミン、ミネラルはもちろん食物繊維もたくさん含まれています。またミカンと同程度のビタミンCを含んでおりでんぷんによって保護されているため煮ても焼いてもあまり減らないという特性を持っています。

管理栄養士 厚地

医務室より

夏は食中毒の季節です!

※注意事項を掲載しました。参考にしてください。

- 1、しっかり手洗いです。
- 2、食品は冷蔵庫で保管する。
- 3、冷蔵庫の詰め込みすぎに注意!
(十分に冷えなくなります。)
- 4、おやみに保存しない。
(特に調理済み食材はその日の内に食べる。)
- 5、飲みかけのペットボトルの保存に注意する。
(直接口をつけて飲んだものは翌日に回さない。特に甘いものは雑菌がものすごいスピードで増殖します。麦茶も注意!)
- 6、調理器具は使い分ける。
(生肉、魚に触れた箸で他の食材に絶対触れない。)
- 7、食材には十分に火を通す。
(美味しいけれど2日目のカレーは危険! 保存は浅い容器でぐつぐつ煮える温度で10分以上加熱して食べましょう。)

看護師 武田

《7月の行事予定》

- ☆ 4日(火) 健康診断
- ☆ 6日(木) 訪問歯科
- ☆ 7日(金) セタまつり
- ☆ 10日(月) 研修会
- ☆ 12日(水) 誕生会
- ☆ 13日(木) 訪問歯科
- ☆ 17日(月) 海の日
- ☆ 20日(木) 長寿の祝い 訪問歯科
- ☆ 24日(月) 職員会議 訪問散髪
- ☆ 29日(土) 県育成会定期大会天草大会

※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~

毎日毎日続く雨...憂鬱だな...しかしこの雨も農作物の成長には欠かせないもの。女言葉ばかりは言えません。物事は相手側の立場で考えると、そうだなあと思いがたされることが多々あります。

日々の生活の中でも自分の置かれている立場だけが大変ではなく、それぞれの立場で大変なものです。お互いのことを理解し合い相手の立場に立って物事を考えることはとても大切なことだと思ふ今日この頃です。

~~第74号~~

令和5年6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

