

峰のひかり

発行人
社会福祉法人 七峰会
理事長 大平 和夫

〒036-8356
青森県弘前市大字下白銀町21番地8
電話 (0172) 33-8861
FAX (0172) 33-8862

新たな取り組み



令和3年1月1日、主に重症心身障害児（医療的ケア児）を対象とした事業所として、『山郷館児童デイサービスセンター・れ・み』を新たに開設致しました。弘前市弥生地区で9年余りお世話になって参りましたが、場所を弘前市大久保地区の『デイサービスセンター弘前』内に移し、利便性を兼ね備えた多機能事業所として第

児童発達支援管理責任者

小田桐直子

山郷館弘前グループ

新たな一歩

『児童デイサービスセンター・れ・み』

一歩を踏み出しました。これまでの職員に加え看護師を配置し、医療的ケアが必要なお子さんに対し療育および日常生活を支援させていただきま

す。また、生活介護の利用者様と同じ時間を過ごすことで、他者との関わりによる様々な社会経験を積み、情緒面でも成長することが期待されます。今後も関係機関と連携を取りながら、成長過程に応じた適切な療育サービスを提供し、お子さんやご家族が地域で生き生きと暮らし続けるためのサポートに全力を尽くして参ります。

山郷館黒石グループ

「新しい挨拶」

障害者支援施設山郷館くろいし

主任生活支援員 中村 浩成

令和3年1月4日、山郷館くろいしと青葉寮の利用者さん同士がリモートで面会を行いました。兄である藤田政一様は、コ



ロナ禍以前は月に一度山郷館くろいしに来て、弟の光春様と話をするのが楽しみでしたが、面会の自粛が続き、会うことが出来ずにいました。光春さんから「お兄さんに会いたい」という声が聞かれ、どうすればよいか皆で考え、リモートでの面会を行う事にしました。お互い久しぶりに顔を合わせ、「年賀状届いた?」「元氣?」など照れながら話をしていました。今リモートでの面会となりましたが、早くコロナが収束し実際に会える日が来るのを願わずにはいられません。

私の自慢話

障害者支援施設山郷館くろいし

平田 榮子様

「私は毎年千支の編みぐるみを作っています。編みぐるみとは、毛糸で作る人形のことです。デイサービスに通っていた時、以前から興味があつた編み物をしてみようと思いついてみることにしました。最初は本を見ながら編んでいましたが、今では自分なりにアレンジできるようになり、楽しく編んでいます。私の作品は山郷館くろいしの正面玄関に飾っていますので、来館の際は是非見てください。」



昼食会

特別養護老人ホームサンアップルホーム

介護職員 山中 昇平

特別養護老人ホームサンアップルホームでは、毎月2回、『昼食会』を行っています。『昼食会』では、バーベキューや鍋料理等、季節感のある料理を提供しています。冬季の『昼食会』の定番は鍋料理となっています。きりたんぼ鍋やすきうどん鍋等がメニューに並びます。その中でも、利用者さんに人気なのがカニ鍋です。鍋の具材の1つとして、タラバガニを提供しました。鍋の出汁がしみ込んだカニは、味・香りに良く、利用者さんも食欲をかき立てられていました。美味しそうに食されており、お代わりをされている利用者さんも多く見られました。

『昼食会』では、食事を楽しむ目的以外にも経口摂取訓練の場としても活用しています。経口摂取訓練とは、病気や加齢による老化等の理由により、食べ物の噛み砕きや飲み込みが悪くなることで、口から食べることが難しくなった利用者さんに対して日常的に行っている訓練です。口の機能の維持・向上を図る為に口腔体操や口腔マッサージ、固形物を噛む練習等、利用者さんの状態に合わせた訓練を段階的に実施しています。『昼食会』では、鍋

料理に関しては利用者さんの前で鍋を煮込んでいます。その為、食事を味覚、嗅覚、視覚的にも楽しむことが出来ます。食欲意欲が刺激される事で、「食べてみたい」という意識が生まれてくる利用者さんもいました。その思いに触れて、経口摂取訓練を開始するきっかけ作りとなり、過去には『昼食会』で皆と同じ物を食べたいという目標を掲げて訓練を継続した利用者さんもありました。



今後『昼食会』を通して利用者さんの喜びや笑顔、口から食べたいという思いに触れながら支援を継続していきます。

高齢知的障害者支援

障害者支援施設拓光園

生活支援員 工藤 暁子

拓光園はあと4年ほどで開設50年を迎えます。入所されている80名の中には開設当時からおられる方もおり、高齢はこの2月に100歳を迎えました。若いころ同様に様々な活動に精を出し日々過ごせばよいのですが、寄る年波に勝てないのはみんな一緒です。高齢化に伴う支援方法の変化への対応は、障害者支援施設としての喫緊の課題です。

当施設では主に介護を要する方々が生活するユニットを作り、これまでの知的障害者支援とはまた違った支援の展開を行っています。そこには特別養護老人ホームでの勤務経験がある職員を配置して、寝たきりにならないための運動や、可能な限り口から食事を摂取できるためのケアを管理栄養士、看護職員など多職種共同で支援にあたっています。歩行器を使用した歩行訓練や、車いすの方には座ったままの下肢トレーニングを行うことで筋力の維持に努めています。食事面では口腔、嚥下体操で口腔機能の維持向上を図るほか、個別の食事形態の考案など多岐にわたります。年齢を重ねても尊厳を保った生活を送る支援ができるように、職員一同の更なる研鑽が求められています。

オリジナルマスク

障害児入所施設もみじ学園

児童指導員 鈴木 紅葉

冬休み中だった子どもたちは、今の生活で必需品となったマスクを、一から作ることに挑戦しました。

布を選んで印をつけて、いざ縫い合わせ！と、その前に針の糸通し。普段子どもたちは、ゲームソフトでの連打やタブレットのフリック入力などで指先操作はバツグン。しかし、針の糸通しはそう簡単にはいきません。眉間にしわを寄せ、息を止めながら何度も針孔がけて糸を挿します。糸が通った瞬間は大きなため息をつき、ほっとした表情を浮かべていました。

曲がったりほつれたりしながらゆっくり縫い進め、世界に一つだけのオリジナルマスクの完成です。新学期が始まった今、このオリジナルマスクを着けて学校に通っています。



シリーズ「かだる」

障害者支援施設青葉寮 調理員 奈良岡 二郎

みなさんこんにちは。青葉もみじグループ青葉寮、調理員の奈良岡二郎です。七峰会にお世話になり今年の4月で9年目、青葉寮では3年目になります。

3年前に初めての「異動」を経験し、異動初日は不安でいっぱいでしたが、施設内に入ると「おはようございます！おはようございます！」と利用者さんが笑顔で接してくれたので不安は自然に消えていきました。

異動前は拓光園に在籍していました。拓光園では利用者さんと調理員が作業中に接する機会がなかったのですが、青葉寮では食堂ホールから厨房内はサッシガラスで仕切られており、毎日利用者さんが挨拶やおしゃべりをしにやってきます。驚きもありましたが、とても新鮮で、同時に嬉しさも込み上げてきたことを覚えています。昨年からコロナウイルスの影響により大勢で楽しい会話をしながら



ら美味しい食事が出来なくなってしまう。寂しい思いと残念な気持ちでいっぱいです。利用者さんも同じで外出外泊が制限され、楽しみにしていた外食も出来なくなりました。そのような状況の中で利用者さんが楽しみにしていることは「食事」と聞いています。我々も普段の三食の食事のほかに、行事食の提供や手作りスイーツなど工夫しながら利用者さんと一緒に楽しく過ごせたらと思います。同時に、安全で安心して食べられるように調理技術の向上と知識の習得に日々努めていきたいです。

減塩メニュー紹介

障害者入所施設もみじ学園栄養士 福士八重子

ワカサギの南蛮漬け

作り方

- 1 ワカサギは水洗いし、ペーパーで水分をふきとり塩と酒をかけて冷蔵庫に20分置く。
- 2 ボールに☆の調味料を合わせ漬け汁を作り、野菜は千切りにして漬け汁に浸けて置く。(酢が苦手な場合には一度加熱すると緩和されます)
- 3 ワカサギを冷蔵庫から取り出しさつと水洗いし水分をふきとり、片栗粉をビニール袋に入れてワカサギを加え衣を付けてフライパンに多めの油で揚げる。
- 4 熱々のワカサギを調味料の入っているボールに入れて、軽く混ぜ合わせる。器に盛り付けかいわれ大根を飾る。

材 料

ワカサギ(小)	70g
(塩・酒)	適量
片栗粉	6g位
揚げ油	5g位
玉葱	50g
人参	30g
かいわれ大根	12g
☆酢	50cc
減塩醤油	9g
砂糖	4.5g
鷹の爪	少々



一人当たり 189kcal 塩分 1.1g

栄養効果

ワカサギは1月～3月が旬。今回は北海道のものです。この時期のワカサギはほど良く身がしまり、適度にあぶらが落ちて美味しいです。骨が柔らかく、丸ごと食べられるワカサギはカルシウムをたっぷり摂ることができます。南蛮漬けに使う「お酢」には、カルシウムの吸収を助ける働きがあるため、南蛮漬けはカルシウムを効率的に摂取できる調理法ともいえます。

「ひきわり納豆」 はじめました。

障害者支援施設旭光園

生活支援員 藤井美沙紀

日頃より、旭光園の『福福納豆』をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

さて、当事業所では、かねてよりひきわり納豆の販売に向けて試作を重ねてまいりましたが、ようやく最終調整が完了し、2021年1月より販売を開始いたしました。

これまでの丸納豆とは違い、ひきわりは大豆が皮に包まれていない分、とてもデリケートな素材で、なかでも出来上がりの豆の柔らかさを均一に仕上げるためには大変な苦労がありました。

大豆を水に浸す時間や蒸し時、納豆菌と水分量の配合、被膜のかけ方等々、何度も失敗し、改良を加えました。

官能検査も数えきれない回数を経て、挫折しそうになったことも一度や二度ではありません。

そのような努力が実り、上質な甘みと香り、しっかりとした粘りが特徴のひきわり納豆にたどり着くことができました。

北海道産『とよまさり』を原料とし、安心・安全な高品質の納豆に仕上がったと自負しております。

さらに、商品のバリエーションが増えたこの機会に、デザインも一新し、新たな気持ちで日々の製造に励んでいるところです。

高齢の方や嚥下障害のある方には食べやすく、また、丸納豆よりも栄養価が高いと言われるひきわり納豆です。

またこの頃では納豆菌が持つ免疫機能にも注目が集まり、その価値が見直されているようです。

おなじみの「大粒納豆（県産大豆使用）」と「小粒納豆（北

海道産）」に是非「ひきわり納豆」を仲間入りさせてください。よう、よろしくお願ひします。

日常的にご飯のお供としていただければ、体が丈夫になって、その名の通り「福」がたくさんくるかもしれませんね。

【お問い合わせ】

障害者支援施設旭光園

TEL 0172-5715155



各施設グループのホームページでも情報発信中！



委託事業

- 青森県指定 津軽障害者就業・生活支援センター ☎ 4524
- 弘前市委託事業 弘前市障害者生活支援センター ☎ 2400
- 弘前市委託事業 弘前市障害者生活支援センター ☎ 2100
- 弘前市委託事業 弘前市北地域包括支援センター ☎ 9040
- 山形県委託事業 山形県地域活動支援センターくればん ☎ 5018
- 黒石市委託事業 黒石市サポートセンターくればん ☎ 5018

障がい者支援

主に知的・精神

- 拓光園グループ
 - 障害者支援施設旭光園 ☎ 2333
 - 拓光園共同生活援助課アパッセ ☎ 2333
 - 拓心館グループ
 - 障がい者就業支援センター拓心館 ☎ 4520
 - 津軽生活支援センター ☎ 4520
 - 就労サポートひろば ☎ 5770
 - 自立訓練事業「通勤支援拓心館」 ☎ 4520
 - 児童発達支援センターはまご工房 ☎ 5780
 - 青葉もみじグループ
 - 障害者支援施設青葉寮 ☎ 8231
 - 障害児入所施設もみじ学園 ☎ 8228
 - 障害者支援施設もみじ学園 ☎ 8228

主に身体・精神

- 旭光園グループ
 - 障害者支援施設旭光園 ☎ 5155
- 山郷館黒石グループ
 - 山郷館弘前グループ ☎ 2211
 - 山郷館津軽グループ ☎ 0253
 - 山郷館青森グループ ☎ 7300
 - 山郷館弘前グループ ☎ 7357
 - 山郷館青森グループ ☎ 9040
 - 山郷館津軽グループ ☎ 3070
 - 山郷館青森グループ ☎ 5018
 - 山郷館弘前グループ ☎ 2344
 - 児童発達支援センター花りん ☎ 9345

高齢者介護

- サンアップグループ
 - 特別養老ホームサンアップ北郷 ☎ 2111
 - サンアップホームサンアップ北郷 ☎ 2131
 - サンアップヘルパーセンター ☎ 3758
 - 認知症グループホームアップ ☎ 2778
 - 認知症グループホームわかば ☎ 1176
 - デイサービスセンターわかば ☎ 1165
 - 介護小規模多機能センター内郷 ☎ 5333
 - 住宅型有料老人ホームわかば ☎ 1888

相談

- 山郷館居宅介護支援センター ☎ 0250
- サンアップ
 - 居宅介護支援センター ☎ 2131
 - 七峰会総合福祉 ☎ 5740
 - 相談支援センターヒルソ ☎ 5155
- 旭光園相談支援事業所 ☎ 5018
- 山郷館サポートセンターくればん ☎ 5018