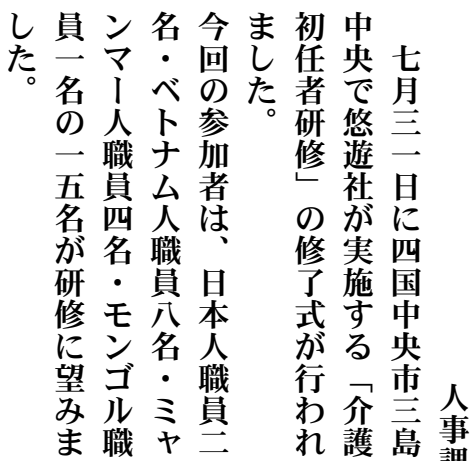




特に外国人の皆さんは、難しい専門用語を理解して、ノウハウや技術を自分のものにするため、講義と演習を合わせて約一三〇時間の研修を受けました。

講師は悠遊社のベテラン職員のほか、ゲストに翰林日本語学校Ⅱ大賀様、ビズポートⅡ五反様、EーブリッジⅡ平野様をお迎えしました。



「年間売上高五〇億円突破へ!!」

当社の決算期は九月です。 今期の売上高は子会社を含め、五〇億円を突破します。 介護保険の開始年月日、二〇〇〇年四月一日に事業を開始し、現在で二五年になります。 実にさまざまな変化をくぐりぬけ、現在があると言えます。

現在が成長の青年期といったところででしょうか、成長の芽があちこちにあります。 特に東京に拠点を構える外国人支援・紹介事業は、人手不足の日本にあつて時宜を得た事業だと思っています。

確実に成長の芽を育てていきます。



今回の参加者は、日本人職員十名とベトナム人職員七名の計十七名。国籍を超えて同じ目標に向かう仲間同士が一堂に会し、和やかながらも引き締まった雰囲気包まれていました。研修を修了すると、彼らは来年一月二十五日に実施される「介護福祉士国家試験」に挑戦する予定です。受講生一人ひとりが将来の介護現場で活躍することを目指し、知識と技術を磨く貴重な機会となります。



介護実務者研修の開講式

人事課

八月七日、松山市総合コミュニティセンターにて、介護労働安定センター主催の「介護実務者研修」の開講式が行われました。会場には新たな学びへの意欲に満ちた受講生たちが集まり、研修のスタートを力強く切りました。

「内部監査室」「企画室」設置へ――
(株)悠遊社 役員会答

このたびの役員会におきまして、新たに「内部監査室」ならびに「企画室」を設置することが正式に決定いたしました。

当社は、これまで皆さまのご尽力により順調に事業規模を拡大してまいりましたが、その一方で、部署間の情報の伝達や意思疎通が以前に比べて難しくなっている現状がございます。組織が大きくなるにつれて、各部門が担う役割や責任がより明確に求められると同時に、社内規程や各種法令を厳格に遵守していく必要性が一層高まっております。

こうした状況を踏まえ、業務全般が適正かつ円滑に遂行されているかを継続的に確認する体制を整えるため、このたび「内部監査室」を設けることといたしました。今後は監査活動を通じて、法令遵守の徹底や業務改善につながる指摘・提案を行い、より健全で透明性の高い運営を実現してまいります。

また「企画室」につきましては、これまで「新規事業部」として活動してまいりました組織を発展的に改組し、新たにその名称を「企画室」と改めることといたしました。今後は、既存の人員体制を強化するとともに、新たに人材を加えることで、組織の機能をさらに充実させてまいります。

これにより、事業戦略の立案や新規プロジェクトの推進をより計画的かつ効率的に進め、会社全体の発展につなげていく所存でございます。

本件は、今後の組織運営において極めて重要な取り組みであり、社員一人ひとりの理解と協力が不可欠でございます。皆さまには、趣旨をご理解のうえ、それぞれのお立場から積極的にご支援くださいますようお願い申し上げます。

「九月誕生日職員」
福利厚生の一環として正社員
10,000円・パートさん
5,000円の誕生日お祝い
金を支給いたします。

あすなろ／グエン ティ／崇之／GH
 エーデルワイス／重川 奈津
 美・レー ティ ハオ ミー
 ／GHくれない 村上 美喜子
 ／デイさくら 花 綾 紀公子
 Hたんぽぽ 高田 麻里／有料
 よろこび 岸本 民子・谷野
 泰子・高嶋 純一・岡市 静
 良・清水 まどか／GHゆゆ
 う伊方 谷口 京介／住んで民
 家近見 ター コ／デイねこの
 手 阿部 かおり／ゆゆゆ古
 川 ぐエン ティ トウイ／ゆ
 う ゆう 南江戸 武田 ゆかり・
 小椋 裕樹／GH菜の花 秋山
 純子・筒井 弘子／デイゆの
 季節 森下 美登里／住んで民
 家今治 ソー サンダー チョ
 ー／デイはなび 安達 佐代子
 ／今治訪問 大久保 玉美／G
 H新町 伊藤 明子／ゆゆゆ
 三島 古川 絵里子／ゆゆゆ
 鹿角 藤本 健太／紅葉の里お
 だ 中田 康子・泉 照美／デ
 イ ゆゆ ゆ 中野 典子／福祉
 用具 安藤 洋一／有料ゆゆ
 う 新山 由加利・ス ポ
 ライン ゆゆ ゆ ゆ 鴨川 中村
 和雄 ゆゆ ゆ ゆ 余戸 有間 和
 子 久保 眞佐代／サ高新居浜
 木 鳥生 浩一・安井 裕亮・鈴
 浩茂・西川 京子／小規模泉川
 伊達 仁志・白石 卓・山口
 久美代・猪川 康子／サ高住ゆ
 ゆ ゆ 大洲 成松 福和／デイ
 ゆ ゆ 和幸／よろこび 大久 大野
 和美・ソー サンダー ライン
 ／ゆ ゆ ゆ 土居 曾我部 明
 美・押条 加代／市営野球場前
 イ サ 真有華・マルミト デ
 山 上 真紀／優瑠里 デイ 原
 添 佳奈／GHかざはや 福永
 惠美 優輝 武智 達也・久保
 GH 花 喜井 知美
 美由紀／TP 新開 正義／菜

「現場で気付いたこと」

G H ぐれない 渡部好恵

先日、ある利用者さんが少し元氣のない様子だったため、「星影のワルツ」を口ずさんでみました。すると、その方の表情がふわっと和らぎ、懐かしそうに一緒に歌い始めてくれました。歌の合間に「この歌って別れの歌なんやね？恋愛いつばいした？」と尋ねると、「よおけあるよ！主人と結婚する前に、別の男の人から“結婚してくれ”って言われたけど、顔が好かんけん選ばんかったんよ！」と笑顔で話してくれました。その瞬間、若い頃の思い出話が次々とあふれ、周囲も温かな空気に包まれました。



他の方からも「私、若い頃はものすごいモテたんよ！夜の海に誘われて、行こうとしたらお父さんにもものすごく怒られてね」と昔の恋愛話が飛び出し、笑い声が絶えませんでした。

初めて聞く話がたくさんあり、懐かしい歌や若き日の恋愛は心の扉を開く鍵なんだと感じました。その人の人生背景に触れることで、心が動く瞬間が生まれるのだと改めて感じた出来事でした。

「利用者様の声」

G H ゆうゆう伊方 谷岡 亜由利

日々の暑さのせいではなかなかに散歩に行けません。暑いのは慣れたら「毎日外を歩いていたので大丈夫」と訴えられ日中散歩を希望する方もいらつしやいます。また自宅で家事を頑張っている利用者様方は「させてほしい」と食器洗いや、掃除、洗濯物たたみなど毎日競い合うようにお手伝いいただきありがとうございます。自宅で生活していたことと同じようにはなかなか実施できませんが、なるべく希望に添うように対応しています。

そんな中「何か楽しいことがしたい」とのご利用者様の希望もあり、先日「夏祭り」を企画実施いたしました。看板・屋台のチケットのほか準備からお手伝いいただき、利用者様それぞれのできる事で参加いただきました。

当日は金魚すくい、輪投げ、魚釣り、じゃんけん大会等で大変盛り上がり、「いやあ面白い」「なかなか上手いかん」「大漁や」等々あちこちで、にぎやかな声が聞こえました。

スイカを切る時は「何色？」と盛り上がり、タコ焼きやホットケーキ、かき氷に舌鼓を打たれていました。

短い時間でしたが、みな様が笑顔で過ごされ「良かった」「楽しかった」「またやろうや」と言うお声をいただき今後も月一回ペースでイベントを実施していこうと計画しています。



「施設の行事・イベント」

デイねこの手 日尾 奈々

「ねこの手」では、毎月その季節に合わせた壁画づくりを楽しんでいます。今月のテーマは夏の風物詩・花火。皆さんで一つひとつ色を選びながら貼り合わせ、夜空いっぱい広がる大輪の花火が完成しました。鮮やかな色合いに「きれいねえ」と笑顔があふれ、作品の前で思わず写真を撮る方もいらつしました。



そして、夏といえばやっぱりかき氷！今回は特別にアイスクリームをのせた豪華版をご用意。ひんやり甘いひと口に「わあ美味しい！」と歓声があがり、自然と会話も弾みました。あいにくのお天気で暑い日ではありませんでしたが、かき氷を前にすると皆さんの気持ちはずっと夏気分。童心に戻ったように大変楽しめました。



「職員のつぶやき」

ハイフロンゴルド 佐藤久美子

初めて介護の資格を取って約二〇年になります。日々の業務をこなすのに精一杯の日が未だに続いています。

ゴールドは、ここ三年程、資格習得ラッシュとなっていて、外部研修に参加したり、初任者研修・実務者研修・認知症実践者研修等など。そんな日々の中、昨年は二名、今年も四名の職員が介護福祉士に合格しました。忙しい中取り組んだ職員は私の自慢です。この中から、次の管理者を育てなければ（汗）



前向きな職員達に触発され、私も去年介護支援専門員にチャレンジ。年々すぐ忘れる、覚えられないという悲しさ。笑。何とか合格ラインに滑り込みました。

変化していく介護業界。職員さんに「違いますよ。」

「今はこうですよ。」と教わることもしばしばあります。今後、正しい知識や技術を伝えていく為に、自分をアップデートしなくてはいけないなあと思いました。ぜひ、おススメの研修等あれば教えて下さいね！！

パソコンを個人で購入する方へ
パソコンを買いだすけど、どのパソコンがいいの？と聞かれることがありますが、何に使うのかという事で、性能や価格が違ってきます。昨年から入替えている会社のパソコンはオフィスやワイズマンが利用できる性能が基準となるため、以前より快適になっていますが、正直最低レベルです。会社のパソコンでは静止画の編集は問題ありませんが、動画編集やゲームなどは快適に実行できません。皆さんの家庭で使うパソコンの性能は「何に使うか」でかなり選択枝が変わってきます。「おすすめグルメ」というような金額ではないので、希望と違った時にショックも大きいので、そこでもQRコードの動画を見て買う前にしっかりと選択してくださいね。



「ゆうゆう的グルメ」

G H かざはや 西元 静香

今回ご紹介するのは「きゅうりのQちゃん」です。はじめに次の材料を準備します。

材料：
きゅうり約1kg（10本）12本
・生姜（皮取後）20g、40g（お好みで加減）
調味液：
砂糖200g・濃口醤油 300cc・酢50cc・塩小さじ1杯

①きゅうりは洗って水気をふき取り、5×7mmの小口切り、生姜は千切りにしておく。



②少し大き目の鍋に、調味料を全て入れ火にかける。木べら等で砂糖が溶ける軽く混ぜる。

③沸騰したら、きゅうりと生姜を入れ火を止める。全体に混ぜるようにかき混ぜ軽く重しをしてそのまま冷ます。



④一度ザルに引き上げて、再度調味液を沸騰させ、同じ工程を繰り返す。完全に冷めたら調味液から上げて保存容器に入れ冷蔵庫へ。（1週間、10日前後そのまま待ちます。）

⑤残った調味液は、鶏手羽元や豚肉ブロック、ゆで卵等30分ほど中火で煮ると、簡単に柔らかく煮卵ができます。



夏場にきゅうりをたくさん頂く機会が多く、スタップにも好評なので、気になった方は作ってみませんか？

「編集後記」

記録的な猛暑の八月でしたが、九月に入っても和らぐ様子がなかったのですが、台風の接近で少しだけ気温が下がりました。ただ、それでも三十三度くらいなので、今年の夏の暑さが、いかに異常であったか分かります。

ご利用者様の水分補給はもちろんのこと、職員のみなさんも十分な水分補給をしてください。その時には伯方の塩を微量混ぜるとミネラル成分が補充できます。もちろん入れ過ぎたり、高血圧の方は注意が必要です。

この夏の異常な高温は、本社のネットワークやサーバーにも影響を与え、急遽空冷ファンを追加したり、隙間を開けたり、格納庫のドアを開放したりと、初めての体験しました。

ゆうゆう新聞では夏の体験やヒヤリハットなどの体験談など、他の職員さんにも役に立つリアルな話題もお待ちしております。紙面の関係で掲載できないものは、Webにも掲載できるスペースをご用意して、ご投稿をお待ちしております。



発行 株式会社悠遊社
編集 広報担当
連絡先 愛媛県松山市余戸南
二、二四、三十八
電話 〇八九九六五一九九〇
連絡先 koho@yuyusya.co.jp
配布 毎月五日（基準日）