

無料

シ ン グ S + ing

SEISHINKAIは、これからの地域社会を
福祉でSUPPORTしていきます。

誠信会報
vol.
319

特集

SDGs宣言!



誠信会の取り組み

地域公益委員会からの提言!



●富士楽寿園

令和4年春 移設リニューアル!



●コロナ疲れをリセット! ストレッチ編

●まいにち [栄養価の高い料理を紹介!]

頑張ってるお母さんの味方の一品 ☆すき焼き☆

●お悩み相談室 ～一時預かり編～



●●●● お悩み相談室 14:30 50%

小規模保育事業所 つぐみ 在 原 芽 衣 保 育 士

初めて一時預かりを利用したくて…
家事と育児で息が詰まってで…リフレッシュもこめて美容院
に行きたいんですが、預かってもらうことってできますか?

既読
14:00



はい!ご利用いただけます✨ そうですね…
なかなかリフレッシュできないですね。
生後3か月～未就園児のお子さんで平日の
8:30～16:30までご利用いただけますよ! 😊

14:03

ありがとうございます✨うちの子、偏食で心配なんですけど、大丈夫
ですか?初めて利用するので、他にも心配事も多くて… 😞

既読
14:06



はい!大丈夫ですよ✨ つぐみでは1人1人お子さんに合わせた保育
を行っているので、個別に対応することも可能です!そのため、ご飯
のことも心配なさらなくてください 😊 初めてのご利用で心配事も
多いかと思いますが、安心して預けて頂けたらと思います ✨

既読
14:15

良かったー!!ありがとうございます!! 😊
利用したい場合はどこに連絡したら良いですか?



ご利用のお問い合わせは 〒417-0808 富士市一色168-1
0545-32-8093(月曜日～土曜日/7～19時)
お電話でご予約受け付けています!
その後、対面で面接がありますので、園までお越しください 😊

既読
14:25

ありがとうございました 😊



待っています☆
つぐみ一同

14:26

コロナウイルスの感染状況に
よって変更になる場合にあり
ます。お問い合わせください。



社会福祉法人 誠信会 富士市比奈1354 TEL.0545-38-1941

https://www.facebook.com/seishinkai.info

http://www.seishinkai.info/

制作:小泉印刷株式会社



ふじふくしの里
SEISHIN KAI

SDGs宣言

誠信会の取り組み

みなさん、SDGsをご存知ですか？SDGsとは、持続可能な開発目標の略称で、国連総会で決められた2030年までの達成を目指す、国際社会共通の目標です。現在、誠信会で取り組んでいる事業について、地域公益委員会がSDGsにあてはめ、整理しましたので、ご覧ください。



すべての人に健康と福祉を

【誠信会の目標】 法人理念である「すべての人々の幸福の為」を実現すべく、富士圏域を中心に事業を運営していきます。

3 すべての人に健康と福祉を



- (児童部門) 児童養護施設、地域小規模保育所
- (介護部門) 特別養護老人ホーム、デイサービスセンター、小規模多機能型居宅介護、居宅介護支援事業所
- (障害部門) 障害者支援施設、通所生活介護、放課後等デイサービス
- (相談部門) 児童家庭支援センター、地域生活支援センター、障害者就業・生活支援センター、地域包括支援センター

質の高い教育をみんなに

【誠信会の目標】 内部研修の充実、研究誌、資格取得のサポートなど職員がスキルアップできる体制を用意していきます。また、福祉を担う後進の育成にも継続的に取り組んでいきます。

4 質の高い教育をみんなに



(職員のスキルアップ体制)

- 内部研修、新任研修、2年目研修、2級研修、主任研修、管理職研修等、階層に応じた研修プログラムを実施。
- 研修誌「実践は理論を生み、理論は貴重な実践力を成す」を念頭におき、職員の実践を研究誌としてまとめています。
- 介護福祉士実務者研修の実施。

介護福祉士資格取得率 **68%**

ジェンダー平等を実現しよう

【誠信会の目標】 全ての職員の可能性を引き出し、組織運営につなげる。

5 ジェンダー平等を実現しよう



(くるみん認定) 子育て中の母親も働きやすい環境づくり

子育て職員が **21名** 女性職員の比率の **17%**

(女性の管理職)

女性役員比率 **33%**

女性管理職 **27%**

ユースエール申請書類
2021年度版



働きがいも経済成長も

【誠信会の目標】 多様な人材の雇用と環境整備を行うとともに、職員にとっても働きやすい職場をつくることで、ご利用者様が笑顔で過ごせるサービスを提供します。

8 働きがいも経済成長も



(多様な人材の雇用) 障害者雇用 **3.69%** (令和2年度)

外国人労働者の正規採用

(ユースエール認定) 若者の採用・育成に積極的で、若者の雇用管理の状況などが優良な中小企業を、若者雇用促進法に基づき厚生労働大臣が「ユースエール認定企業」と認定しています。

住み続けられるまちづくりを

【誠信会の目標】 地域共生社会の実現にむけて、総合福祉法人として積み上げてきた経験と、職員の強みを地域に還元していきます。

11 住み続けられるまちづくりを



(居場所 チャッ畑) 子どもも大人も気軽に立ち寄れる場所として、ブレイワーカーを配置し、木っ端、マジック、釘などを自由に使用できる時間と空間を提供しています。

(認知症サポーター養成講座) 認知症に対する正しい知識と理解を持ち、地域で認知症の人やその家族に対してできる範囲で手助けする「認知症サポーター」を養成し、認知症高齢者等にやさしいまちづくりに取り組んでいます。

富士楽寿園

令和4年春 移設リニューアル!



■これからの取り組みとして■

新しい富士楽寿園はユニット型と呼ばれる施設で、少人数で生活するユニットごとに居住環境を整え、それぞれのユニットに配属された馴染みのスタッフが、ご利用者を支援します。今よりもっと、一人ひとりの暮らしに寄り添う「個別ケア」を実現するため、プロジェクトチームを立ち上げました。ユニット型になることで、個別ケアの充実やプライバシー保護はより強化されますが、必然的にスタッフ個人の判断、能力が今まで以上に必要となる場面が多く想定されます。そういった場面を想定した勉強会の実施や研修に参加したり、ご利用様がやりたいこと、やってみたいことの支援について話し合ったりしています。ご利用者はもちろん、スタッフも安心して令和4年にスタートできるよう取り組んでいます。



■施設長挨拶■



黒崎昭彦施設長

富士楽寿園は昭和50年に富士市大淵岩倉に建設されました。現在の利用定員は56人の特別養護老人ホームです。令和4年3月末時点で47年という長い年月が経過し、現在まで多くの方々にご利用いただきました。長い歴史を歩んだことで建物や設備の老朽も進んだため、この度、富士市大淵箒沢に移設リニューアルする運びとなりました。新しい富士楽寿園は、個室ユニット型の特別養護老人ホームとして利用定員60人で開所致します。ユニット型では、ご利用者に10人単位の居住環境で生活していただき、これまで以上に個々に寄り添い、より豊かな暮らしをご提供致します。

また地域に根差した一社会資源としても、その役割を担い、地域社会を支える施設経営を行っていきます。そのひとつの形として、災害時の拠点としての機能も備えていきたい考えです。ご利用者様一人ひとりの幸せの形を考え、地域との協働のもと地域共生を実現するためにも、風通しの良い施設運営に尽力してまいります。何卒、ご理解ご協力をいただき、これからも富士楽寿園、誠信会をよろしくお願い申し上げます。



現在の富士楽寿園玄関

■様々な取り組みでみなさんを支えます!■



左より
ケアマネジャー 渡邊 まさよ
相談員 山岸 学
課長 石川 涼子

生活相談員は施設の窓口担当で、入所相談やご家族、行政、関係機関との連携を行います。ケアマネジャーはご利用者の暮らしの意向を尊重し、生活支援のためのケアプランを作成します。他にも様々な専門職がいますので、安心してお任せください。また、施設の交流スペースの開放や、各種イベントのご案内、ボランティア活動など、地域の皆様との繋がりを大切にしていきたいと考えております。ぜひお越しください!

●お問い合わせ先● 特別養護老人ホーム **富士楽寿園**

〒417-0801 富士市大淵4632-1 TEL.0545-35-0498

職員(ケアワーカー)を募集しています。採用についてはこちらまで ▶



コロナ疲れをリセット! ストレッチ編

新型コロナウイルスの影響で自粛生活が続き、心も身体も疲れていませんか？
今回は、自宅でするタオルを使った簡単なストレッチを紹介します。



今回ストレッチを紹介してくれたのは、富士本学園で生活支援員として働く熊谷拓也さん。体育学部を卒業。現在は障害者スポーツの発展のため、ハンディキャップ陸上教室の手伝いをしています。



01 体側(左右)

足を横に開き身体を左右に倒し体側の伸びを感じましょう!

02 腰部

タオルを足の裏に挟み端を引っ張るように身体を倒します。上方向にひっぱりましょう!

03 ふくらはぎ

足の裏にタオルをひっかけ軽く引き寄せます。背筋を伸ばしたまま頑張りましょう!

04 太もも裏(左右)

できるだけまっすぐに脚を伸ばしましょう!

05 背伸び

手足を伸ばして大きな深呼吸をしながら伸びをしましょう!

こちらの動画では、このほか全10種類のストレッチを紹介しています!▶
「誠信会」で検索! YouTubeチャンネルあります!



栄養士が教える栄養価の高い料理

まいにー

「まいにー」とはAttentive to my needs(直訳:私のニーズに気配りする)の略です。今回は簡単に作れる栄養価が高くガッツリ食べられる料理を紹介します。



岩倉学園 栄養士 外山 智美

頑張ってるお母さんの味方の一品 ☆すき焼き丼☆



●材料(2人分)

-  白滝 100g
-  牛肉 300g
-  葱 1/4本
-  たまねぎ 1/4個
-  焼き豆腐 100g
-  インゲン 5本
-  温泉玉子 2個 (お好みで)

●作り方

- ① 油を引いたフライパンに斜め切りにしたねぎ、薄切りにしたたまねぎ、牛肉を焼く
- ② ①にすき焼き調味料と食べやすい長さにかットした白滝、焼き豆腐、インゲンを入れて煮詰める
- ③ どんぶりにご飯を盛り、②をのせお好みで温泉玉子をのせて完成

- ・すき焼き調味料 — 適宜
- ・水 — 200ml
- ・醤油 — 100ml
- ・みりん — 100ml
- ・砂糖 — 大さじ4

☆外山栄養士のココがおススメ☆

- 牛肉を豚肉に替えることで疲労回復に効果があるビタミンB1の摂取量は約10倍にアップ!
- 豚肉を使えばお値段もお安く出来ます!
- お弁当にも利用できるのが、頑張っているお母さんの味方に!

