

きららいふ

vol.62

お客様も職員とともに幸せになれる会社を目指して



きらら居宅介護支援事業所 介護支援専門員 たかたみゆき **高田 美由紀**

——困難を乗り越えた経験について、お聞かせください。

入社以来一番大変だったことは、介護職員から介護支援専門員に立

ま採用試験を受け、入社にいたりました。

——きららホールディングスに入社したきっかけを教えてください。

み、入社5年目くらいからは介護支援専門員として実務にあたっていきます。新しい仕事にも前向きに取り組み、今日まで走り続けてきました。

高田さんに、仕事のやりがいや今後の展望などについて語っていただき

きらら居宅介護支援事業所
で介護支援専門員として勤めて、高齢者支援に貢献して

そのご家族様のニーズに応えるのも
重要な仕事。気になつてることな
どをお聞きし、よりよいサービスを
ご提供できるよう努めたいと日々
考えています。「ありがとうございます」と感
謝の言葉をかけていただくと、達成
感がありますね。

——やりがいを感じる瞬間はありますか。

今でも困ったり悩んだりする案件があると、必ず一緒に考えてくれます。「なにが起きても一人で抱え込ませない。全員の課題ととらえて一つひとつの事案に向き合い、アイデアを出し合って進めていく」という雰囲気があるので。そのようなきららホールディングスの社風に、何度も助けられています。

——最後に、今後の目標をお聞かせください。



「利用者様は人生の先輩でもあります。だからこそ、敬意を込めて一人ひとりと向き合っていきたいと思います」と語る高田さん。これらも、会社の発展に貢献していくでしょう。

11

November

11月生まれの皆さん、お誕生日おめでとうございます！街路樹も色づき始め、秋の深まりを感じる頃となりました。今月も皆さんの誕生果を紹介します。知っていると面白い果物言葉も合わせてお楽しみください。

【項目 ①誕生日の果物 ②果物言葉】

11月 2日

ほそ かわ あきら
細川 順さん
とい た あ す な
戸井田 明日菜さん
①王林
②実行力



11月 4日

さ とう りょう こ
佐藤 良子さん
はた さわ る な
畠澤 瑞菜さん
①シトロン
②天真爛漫・思い出

11月 5日

む とう ま い
武藤 麻衣さん
①会津身不知(あいづみしらず)
②富豪

11月 6日

お ぐら に な
小倉 仁捺さん
さ とう やよ い
佐藤 弥生さん
た じか かず えい
田近 和衛さん
は せ がわ なつ み
長谷川 菜摘さん
①マルメロ
②実力

11月 12日

きん じょう まさ じ
金城 正治さん
①世界一
②努力

11月 14日

しょうじ みちこ
東海林 道子さん
①金星
②おもいやり

11月 15日

く ぼ い ち ゆ か り
久保市 友香利さん
①富有柿
②富・豊満



11月 17日

さ とう けん た
佐藤 健太さん
①北斗
②積極的な心

11月 19日

バンダリー ギャヌさん
①スターキング・デリシャス
②統率・凜々しさ



11月 20日

たて おか し き こ
館岡 志紀子さん
①国光
②栄光の日々

11月 22日

あさ くら あき こ
朝倉 晶子さん
①ユーレカレモン
②恋の予感・迷信



11月

生まれの
偉人

クロード・モネ

11月 23日

こ さか めぐみ
小坂 恵さん
せき あき こ
関 明子さん
①カラタチ
②やさしさ



11月 24日

すが わら かず こ
菅原 和子さん
せき や はるか
関谷 遙さん
かわ また き ら ら
川又 葵蘭々さん
①バナナ(キャベンディッシュ種)
②魅惑的・人を喜ばせる



11月 28日

たか はし めぐみ
高橋 恵さん
なり た な お
成田 菜緒さん
①最勝柿
②不言実行・忍耐



クロード・モネは1840年フランス・パリ生まれの印象派画家。画家・オシャールから素描を学び、早くからカリカチュアを売り出しました。やがて風景画家ブーダンと出会い、油彩に挑戦し、『ルエルの眺め』を制作。これがモネの油彩作品の始まりでした。モネの作品は光や色彩の大胆な使用、新しい風景画のアプローチが特徴で、後のモダニズムに大きな影響を与えました。特に『睡蓮』は代表作であり、カーネギー美術館に所蔵されています。モネの作品の評価は1890年代から高まり始め、20世紀にはオークションにて数十億円で落札されるようになりました。

プライベートを覗き見!

食欲の秋到来!おいしい新米に柿、梨、栗、さつまいも……。旬の食材が続々とお店に並び始めています。これからご紹介する皆さん、どんな秋の食を楽しんでいるのでしょうか?



アーバンパレス ショートステイ

こばやし かお

小林 佳央さん

白米のお供と言えば?

父が作るイカの塩辛!

昔から塩辛が大好きでしたが、初めて父の手作り塩辛を食べたときは、感動するほどおいしく、ご飯が進みすぎて手が止まらなかった記憶があります(笑)



母がお正月に作ってくれる「たらこの煮物」

小さい頃から母が作るおせちの中に入っていて、これがないと小林家では新年を迎えられません!これもご飯が止まらなくなります。家族皆が大好きなおかずです。

一番好きな秋の味覚

シャインマスカットと桃!

私は9月生まれで、誕生日は秋が旬のフルーツがのったケーキを食べます。今年の誕生日もシャインマスカットがたくさんのったケーキと桃のケーキを食べました。

白米のお供と言えば?

みそ汁

疲れていても白米と食べられる組み合わせで「ほっ」とします。具だくさんなみそ汁が好きです。



お米を使った思い出の料理

実家で作るだまこ鍋

実家でだまこを作ったことは楽しい思い出です。

アーバンパレス デイサービス

み うら はる み

三浦 春美さん

お米を使った
お気に入りレシピ

焼きTKG

名前が正しいかはわかりませんが、卵かけご飯をフライパンに平たくのばし、お好み焼きの要領でひっくり返し、しょうゆをかけて完成で、部活の前や小腹が空いたときに母に作ってもらっていました。久々に自分で作って食べようと思います。

今後の目標

10月で入社して2年。事務職は初めてで、最初は不安もありましたが、異動で訪問看護・訪問介護の事務も経験させてもらい、徐々に自信がついてきたと思います。未熟な部分もあるとは思いますが、事務や電話対応だけではなく、周りに気を配り、マルチに動いてスタッフや相談員さんの支えとなれるよう、日々精進していきたいと思います。

一番好きな秋の味覚

きのこ!

親と一緒に山に採りに行くため、自分で採ったきのこが食卓に上がる嬉しさになります。



今後の目標

入社して5年。異動が何度かありました、色々経験することができて良かったと思います。すでに新人ではなくなったため、利用者様への接し方や同僚・上司との連携を考えながら、毎日を大切に、仕事に取り組んでいきたいと思っています。せっかく取得した資格を無駄にしないよう頑張ります。

一番好きな秋の味覚

ケアセンターきらら デイサービス
いとう あずさ
伊藤 杏寿紗さん

白米のお供と言えば？

貝のおみそ汁
「ほっ」とするところが好きで、一番テンションが上がります。

お米を使ったお気に入りレシピ

おにぎり!
具材を気分に合わせて変えられるところや、おばあちゃんが握ってくれたおにぎりが大好きです。

今後の目標

入社して数か月、まだ覚えることや身につけることがたくさんありますが、先輩方からのアドバイスを参考に、行動を見て学び、仕事に活かしていきます。「あなたがいるからここに来たい」と思っていただけたため、知識や技術を身につけられるよう日々精進します。

一番好きな秋の味覚

梨!
特に、旬の梨はカットせずにそのまま丸かじりすると、シャリシャリの食感と甘い果汁を思う存分味わえてオススメです。

白米のお供と言えば？

きんぴらごぼう
個人的には少し辛めの味のきんぴらごぼうを熱々のご飯と一緒に食べるのが一番好きです。

秋田ペット美容学院
さとう かな
佐藤 花菜さん

お米を使った思い出の料理

秋田の郷土料理・きりたんぽ鍋
私が通っていた小学校では、田植えから稲刈りまでを行い、収穫したお米できりたんぽ鍋を作っていました。自分で育て収穫したお米の味は、今でも忘れられません。

今後の目標

入社当初は、周りのスタッフに聞いてからしか行動できませんでしたが、今は自分から仕事を見つけて動けるようになってきました。しかし今まで満足せず、常に向上心を持って仕事に向き合っていきたいと思います。トライマーとしてだけではなく、トレーナーとしても、1日でも早くしつけ教室の担当を持てるよう、勉強を続けるつもりです。お客様に「また利用したい」と思っていただけるよう、明るい接客を心がけていきたいと思っています。

今月の キラビト

介護の仕事一筋で、20年のキャリアを持つ藤田さん。現場で培った経験を活かし、5年前からは「訪問介護」という新たなキャリアをスタートさせました。幅広い知見を得た藤田さんが、今感じている介護職の難しさややりがいとは?



きらら訪問介護事業所
竿燈通り
訪問介護員
ふじた かな
藤田 佳奈さん

仕事内容は

利用者様のご自宅に訪問して、日常生活の支援や身体介護などのサービスを提供しています。

難しいこと

状況に応じた判断・対応を1人で行うこと

利用者様のご自宅に1人で訪問するため、予期せぬ出来事があった場合、自分の力だけで臨機応変に対応しなければなりません。以前は介護施設で働いており、基本的に1人になることはありませんでした。幸い、大変な場面に遭遇したことはまだありませんが、利用者様が外出していて自宅にいなかつたなどのトラブルが発生したことはありました。

明日から真似できる藤田さんの仕事術

各家庭のルールをしっかりとメモする

利用者様によって掃除の仕方などが異なり、「ここは掃除機をかける」「ここはクイックルワイパーを使う」「床は雑巾かけ」など、ルールが細かく決められている場合もあります。最初は先輩職員に同行して訪問するため、その際に忘れないように細かくメモを取りました。完全に覚えるまでは何度もメモを見返しながら、気づいた点をつけ加えたり、書き直したりすることもあります。それ以上のイレギュラーな対応が発生した際には、電話で先輩職員に相談し、指示を仰ぎながら乗り越えました。

訪問介護だからこそやりがい

利用者様一人ひとりと向き合える

訪問介護の仕事を始めてから、利用者様一人ひとりと密に関われることにやりがいを感じています。訪問介護というサービスの特性上、限られた時間にはなりますが、ちょっとした世間話を通して体調やお気持ちの変化などをることができます。利用者様との楽しい会話ややり取りが、より良いサービスの提供に繋がっているのではないでしょうか。



今後の目標

利用者様一人ひとりに寄り添った介護を続け、良好な関係を築いていきたいと考えています。加えて、体力を使うことが多い仕事であるため、自分自身の体調管理にも十分に気をつけながら働いてまいります。

きらら 掲示板

きららファームの稻刈りレポート！

今年も稻刈りの季節がやってきました！



収穫したお米は……？

- ①刈った稻をコンバインに入れて脱穀する
- ②乾燥機に入れ、一晩ゆっくり乾燥させる
- ③乾燥したものを室（むろ）に入れて、熱を冷ますために一日寝かせる
- ④糀摺り機に入れる
- ⑤玄米ができる
- ⑥精米してお米ができる



9月24日に、きらら保育園、すこやか保育園、こぐま保育園、こどものいえ保育園で、稻刈りイベントが行われました。

当日は天候に恵まれ、元気いっぱいの子どもたちがバスで到着！

田植えのときは小さかった苗が大きく成長し、立派になった稻を見て「こんなに大きくなつたんだ！」と、びっくりした様子の子どもたち。先生と一緒に稻刈りを楽しんでいました。

稻についているお米がどうやって食べられるようになるのか、お米ができるまでの話をすると「1日も寝かせるの？」「そうだったんだ！」と、子どもたちはとても興味津々の様子でした！



保育園の皆さん、
お手伝いありがとうございました！

