

きよまる 八方 NO.50



発行：社会福祉法人 清和会
広報部
発行日：令和2年11月10日
住所：〒512-0913
四日市市 西坂部町 1157 番地
TEL：(059) 330-0610
FAX：(059) 330-0613
URL：<http://seiwakai-mie.com>



新型コロナウイルス感染症への対応について

新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言解除後、「新しい生活様式」や「ウィズコロナ」といった言葉に象徴されるように人々の生活のあり方、これまでの常識や価値観に大きな変化がもたらされています。

しかし、私たち福祉の現場は、利用者に寄り添うサービスを実施することが日常となっており、濃厚接触を避けることはできません。日々、感染の不安と闘っています。その一方では、利用者みなさんも外出の制限や楽しみにしていた旅行やイベントへの参加等の行事の中止などがあり、ストレスが高まりつつあります。そのため、感染症対策に配慮し、一人ひとりに寄り添いながら日中活動に努めています。

8月から9月に鈴鹿市の介護施設・医療機関でクラスターが発生し、10月には四日市市でも介護施設でクラスターが発生しました。これから冬にかけて、新型コロナウイルス感染症の第3波や季節性インフルエンザとの同時流行も懸念される中、“感染しない・感染させない”を合言葉に更に気を緩めず、決して感染者を出さない施設として努力しています。

引き続き、帰省・外出・面会等の制限で、ご不便をおかけすることもあると思いますが、今後も利用者・職員ともに健康で安全な生活を送れるよう、より一層の注意を払って支援を行ってまいりますので、ご理解のほどよろしくお願い致します。



○ 野菜苗・肥料の寄付を頂きました

清和苑（入所部）の保護者会様より、ハウスに植えるようにと野菜苗・肥料の寄付を頂き、ありがとうございました。

収穫での様子やその他の活動についてもホームページに掲載していますので、そちらも是非ご覧ください。

しいたけ作業の流れ

秋も深まり、椎茸のおいしい季節になりました。
毎年5月のGW明けから始まる、しいたけ作業を紹介したいと思います。



5月GW明けに菌床が入荷。
皆で棚に並べます。



お盆過ぎに菌床を包んでいる袋をカット。
菌床を上下逆さまに3日ほど置いたあと
上向きに戻して水を張ります。

1本1本、傷がつかないように
丁寧に収穫します。



収穫が多い時は丸干しやスライス
にして乾燥しいたけを作ります



清和ワークキャンパスの椎茸

丹精込めて育てた、新鮮な生椎茸を
是非ともご賞味下さい。

生椎茸

200円/150g

乾燥椎茸(丸干し/刻み)

400円/100g

※販売による利益は利用者工賃として
還元されます



ステイホーム



ステイせいわえん

【清和苑】

天気の良い日は、中庭でボール遊びをしたり、広場で体操をしたりと、適度な運動を心掛けています。

体を動かした後は、ドーナツ・たこ焼き・ケーキ・仕出し弁当・ポテトチップスetc…。

清和苑は今日も元気です！



ステイぐるーぷほーむ

9月12日に清和ホーム東山、19日に清和ホームでかき氷作りを行いました。皆さん好みのシロップやアイスをかけて食べました。「おいしかった、またやりたい！」との声も多く聞こえました。このような時だからこそ、皆さんに楽しんでもらえる行事をもっともっと考えていきたいです！



ハロウィン【清和苑・通所部】

10月31日のハロウィンに向けてハロウィングッズを製作しました。

画用紙をハサミで切って吊るし飾りを作りました。他にもフェルトで猫の帽子を作ったり、クリアカードを作ったりと、少しずつハロウィン色に染まっています。今年はウィズコロナということで大々的にはいきませんが、皆でグッズを作って雰囲気を楽しみました。



フェルトが切りにくい



猫の帽子



ミシンは少し怖いけど頑張る

紙を取り除いています



クリアカード



吊るし飾り



作業活動【清和ワークキャンパス・生活介護】

7月から新しく、ろうソクの作業に取り組んでいます。

まずは手袋をして、ろうソクに付着している粉やゴミなどを擦り落とし、傷や汚れなどがいないかを目視で検品します。その後ろうソクを机に並べて芯を切り揃え、決められた本数を箱に入れて最後に袋詰めしたものをテープで止めれば完成です。完成したものは段ボール箱に梱包して納品します。

まだ始めたばかりで生産量は少ないですが、これから少しでも増やしていけるように取り組んでいます。

