

みんな元気に「輝いて生きる」。それが私達の願いです。

Information

これから的人生を左右する就職！まずは足を運んでください！

令和2年度(2020年度)新卒者「職場説明会」開催

9月14日(土)・28日(土) 各10:00~12:00

お問合せ、お申込はHPの お仕事説明会情報 をご覧ください。 [名張育成会] [検索]



vol.93

2019.9.1発行

発行：社会福祉法人 名張育成会 広報委員会 〒518-0615 名張市美旗中村2326

TEL 0595-65-0271 FAX 0595-65-2936

発行責任者：市川知恵子 編集責任者：宮田義則 編集長：佐伯典昭(株式会社サンエイ)

編集デザイン主任：新井知子(株式会社サンエイ) 題字：千秋育子

創立来「先駆性」とともに受け継がれてきたもうひとつのDNA

「食べる喜び」を届けたい！ ~食事課~

日々の暮らしに食事は欠かせませんね。名張育成会では、昭和33年の創立当初より「暮らしの中で食事はとても大切」と考え、栄養士によって健康で明るい食卓が支えられてきました。今では、管理栄養士5名が法人全体の給食を担い、大勢の方に食べる喜びを届けています。

国家資格である管理栄養士5名が現在活躍する食事課は、食事や栄養の指導、栄養素の計算や献立作成、また食材の発注まで食事すべての管理を行い、乳幼児から高齢者まで法人全体の給食提供はもちろん、ワークプレイス栄養の配食事業「キッチン花むすび」で作られるお弁当や「カフェ輪」のワンコインランチなど、地域の方に向けた献立作りも担っています。



食育と保育の連携



こども園で行った縁日遊び。管理栄養士だけでなく調理員とも交流し、食への興味を育んでいます。

質の高い食事に欠かせない要

調理員と日々細かく打ち合わせることは、質の高い食事提供に欠かせない最後の要。献立のポイントや個別対応食の注意点だけでなく、調理員と仕入れ食材の意見交換をしたり、密度の高い連携を図っています。



いつも食べさせてくれる、優しい孫じゅよ！



表情から多くを学ぶ

食事は人生の基本的な営みであるとともに、大きな楽しみの一つ。それだけに、食べる時の表情には多くの思いが詰まっています。その方にとって質の高い食事とは何か。食事介助を始め、積極的に利用者皆さんとの元に伺い、その時の表情や状況から多くを学んでいます。



家族のように寄り添う

食べ盛りの成長期を過ごす、こどもライフサポートセンターはーと。中学生へのお弁当作りを始め、一緒におやつを作ったり、食卓を囲んで一日の出来事を聞いたりと、家族のように寄り添っています。



調理を経験し献立に幅を出す

入職直後は、まず厨房で調理を経験します。100食のハンバーグが一度に焼けるオーブンや大型フライヤーなど新システムの特徴や、ベテラン調理員から教わることなど、厨房には幅広い献立作りのヒントがいっぱい埋まっています。

食事は栄養面だけでなく、四季を感じたり懐かしさに思いを馳せたりと、人々の暮らしと密接につながっています。創立から現在まで、管理栄養士や栄養士はそれぞれの事業所に所属し、利用者皆さんや利用者に寄り添う職員の傍らで献立作りを行い、厨房と密接に連携することで、食を通じ一人ひとりの暮らしに寄り添っています。

また、創立当初より食を大切に考えてきたことで厨房では早くから新システムを導入し、地域のご協力によって新鮮な食材仕入れができることも、質の高い食事の提供を支えています。

取材：広報委員会

名張育成会の活動、ひとつずつ！

各施設の様子をお伝えする「MiRAiレポートブログ」から選り抜きの話題をご紹介します。

はてなブログ MiRAiレポート 検索

いが児童発達支援センター〈れいあろは〉



夏といえばプール！ということで、プール遊びとスイカ割りをしました♪♪スイカは、隣接する伊賀市大山田支所の方から差し入れていただいた、とっても大きく固いスイカです！一人では割れないで、みんなで力を合わせて割りました☆もちろん、割れたスイカはみんなで美味しく頂きましたよ♪差し入れありがとうございました。



プールあそび☆



特別養護老人ホームグランツア

真剣勝負!!

グランツアでは、月に1回『福祉囲碁ボランティア』の方にお越しいただいています。将棋好きの方はこの時をとても楽しみにされており、ボランティアさんが将棋盤を持参されると、すぐに将棋盤に駒を並べて対局が始まります。

もちろん、どちらもとても真剣な表情で指され、1時間30分以上に及ぶ熱い対局になる事しばしば！ボランティアさん、毎月ありがとうございます。これからも対局を楽しみにしています。

伊賀圏域障がい者就業・生活支援センター ジョブサポートハオ

安全運転をサポートしてくれる新車です！

名張育成会の中で一番移動距離の長い事業所が、ジョブサポートハオです。名張・伊賀間片道30分の道のりを多い時で一日3往復、時には四日市市や伊勢市の企業や行政まで片道90分かけて伺っています。

さて今期に入り、公用車3台のうちリース切れになった2台を順次乗り替えました。ところで、新車2台の特徴は、なんといっても政府が交通事故防止対策の一環として普及啓発している、ドライバー支援システムを搭載したASV車(先進安全自動車)だということです。また、前後の走行画像を記録する、ドライブレコーダーも装備しました！これからも、安全運転で利用者皆さんのために頑張ります！



名張育成会の管理栄養士によるヘルシーメニュー
季節の健康レシピ



秋香る いがぐり饅頭

子どもに人気のおやつです。お芋の甘みと、いがぐりの「いが」に見立てたそうめんが香ばしく、サクサクとした楽しい食感が人気の秘訣です！

材料(2人分)

さつま芋…110g(約1/2本)
砂糖…12g
スキムミルク…6g
油…0.2g
そうめん(乾)…24g
卵…14g
揚げ油…適量

作り方

- 1 さつま芋を蒸してつぶす。
(少し食感を残すのであれば荒めにつぶす。滑らかにしたければしっかりとつぶす)
- 2 砂糖、スキムミルク、油を加えて食べやすい大きさに丸める。
- 3 卵を割りほぐし、細かく折ったそうめんを全体にまぶす。
- 4 160°Cの油で揚げる。中身はすでに火が通っているので、
そうめんが薄くきつね色にならOK。

Memo

こども園ではカルシウム、鉄分をしっかり取るためにスキムミルクを入れています。ご家庭ではクリープを入れたり代替えできます。スキムミルクを入れなくてもおいしく食べられます。

栄養価(1人分)

エネルギー:209Kcal
たんぱく質:6.4g
食物繊維:1.6g
カルシウム:94mg
鉄分:0.6mg
食塩当量:1.6g

