

そよ風



- 1～3 夏祭り
- 4 自衛消防審査会
- 5 センターの果てまでイッテ Q
- 6 療育活動
- 7 栄養科 秋の味覚
- 8 人事異動



■ 進化し続ける大行事！ ■

～夏祭りの舞台裏を初公開～

2014 年夏祭り実行委員会担当主査 倉田 暁・高井 直人

照り付ける日差し、台風の接近によるうねるような風、いよいよ前日準備の始まりです。8 月 7 日木曜日午前 8 時 30 分。と言っても、夏祭りの準備は 2 か月も前から始まっています。

今年で 22 回目を迎える夏祭りは、開設時の第 1 回から脈々と積み重ねてきたノウハウの蓄積によって、実に効率的に運営されている行事です。4 つの病棟に通所を併せた 5 部署が、アトラクション、模擬店、会場、広報という役割を継続的に担当することで、前年度良かったこと、改善した方がよいことが、ほぼ確実に引き継がれる仕組みになっているのです。

今年のアンケートで「斬新でよかった」「迫力があつた」と多くの反響をいただいたサンバも、実は 3 年越しでようやく実現したものです。

アトラクション係の仕事の動き出しは他の係よりも早く、夏祭りの日に出演していただける方や、模擬店で食品以外のものを提供していただける方をできるだけ早く探さなくてはなりません。ありとあらゆる人脈、インターネットを駆使してやっと交渉までこぎつけても、先約があることも多々あるのです。サンバは過去 2 年、日程の調整がつかず涙を吞んできました。ゆえに今年のサンバは、アトラクション係の執念の賜物。そして当日はといえば、出演者の出迎えに始まり、控室への案内、病棟や通所を周る時



の案内、ステージに出演する場合はその誘導…と一気に時間は流れていきます。ネイルアートやリフレクソロジー（足マッサージ）といった模擬店出演者の担当者などは、あまりに好評をいただき長蛇の列ができた時は、出演者ともども休息する時間すら取れない時だってあります。



模擬店係の仕事は、何といたっても店舗の内容と食数の予測が全て。毎年ご要望をいただく「ご飯物」や「うどん類」「かき氷」など提供できない食品が数多くある中で、主食系とおかず系、デザート系がバランスよく取り入れられているか、毎年頭を悩ませています。さらに調理する栄養科の業務量を超えていないか、仕入れ単価は高すぎないかなど、実行委員会で何度も検討を重ねます。時にはサンプルを取り寄せてもらい、試食することも。この時は、ちょっと得した気分になります。そして当日、夏祭り開始 1 時

間前の 3 時 30 分頃から、アイスクリーム、手作りパン、飲み物といった当日仕入れ食品が続々と入荷されてきます。栄養科では、フル回転で調理とパック詰めが行われます。あっという間に、4 時 35 分の開店時刻になり、利用者さんを中心に列ができているのを見て、ほっと一息。でもここからが正念場なのです。空には何やら怪しい雲…もし雨が降り出したら、これから来てくれるはずの地域の方々が来られなくなってしまいます。昨年は早々に売り切れてしまう店舗が続出したために、6 時過ぎから花火を楽しみに来ていただいた地域の方に提供できる店舗がほとんどないという状態。今年は、少しずつ食数を増やしていたのです。「お願いだから、あと 3 時間は降らないで！」ただひたすらに念ずるほかありません。果たして結果は？

はい、今年は早々に売り切れてしまうことなく、売れ残りもほとんどないという結果。ほっと…。



会場係の仕事は、模擬店で使用する備品やステージ音響、提灯など会場内の全ての電力量を把握し、用度係に準備を依頼することから始まります。そして当日も来場者の駐車場や駐輪場への案内、ごみ類の処理など裏方的な仕事です。ですが表舞台を支えているのは、いつの時代も裏方。センターの敷地を最大限に有効活用し、楽しい夏祭りにはどうすればよいか、常に考え続けてきました。2 年前の夏祭り…。猛暑日で、夕方になっても照りつける西日は強烈なまま。それを予測できなかったために、西日をまとも

に受ける場所にあったステージ出演者は汗だくになり、模擬店や休憩所にはだれも近づけないという失敗がありました。そこで配置を見直し、できるだけ西日の影響の少ない場所に全てのものが収まるように工夫しました。花火業者とも交渉を重ね、安全距離を確保しつつも、できるだけ近くで鑑賞できるようにしてきたのです。そして来年は、看護学校の大規模改修に伴う仮設校舎の設置によってグラウンドが使用できない事態に。この局面をいかに乗り越えるか？またまた会場係の手腕の見せ所です。

広報係が作成するポスターは、地域の方への重要な情報源で、最近の来場者数増加に大きく貢献。パンフレットは、ご高齢のご家族が多いことを考慮して、「最低限の情報を最大限に読みやすく」をコン



セプトに、常に改良を重ねてきました。何度も何度も修正が入るため、完成版ができ上がると一安心。ところで広報係が他の係と異なる点、わかります？ そう、全ての仕事が当日までに終了しているのです。というわけで、最近では当日のステージ進行や場内放送の仕事を担っています。広い意味では、広報活動の一貫なので。



今回は、実行委員から見た夏祭りの舞台裏をご紹介します。ご紹介した係以外にも、地域のボランティアさん、業者さんなどいろいろな方々にご協力をいただいて、夏祭りは運営されています。これからもセンター職員の知恵と力を結集して、より多くの皆様に楽しんでいただける夏祭りを作っていきたいと考えています。ご協力をお願い致します。皆様のご意見、アイデアもお待ちしています。



自衛の基本は、事故なく！怪我なく！出番なく…？

～補欠隊員の自衛消防審査会アツアツレポート～

事務部庶務係 氣賀澤 さやか

当センターは、開設翌年の平成 5 年度から自衛消防審査会に参加しており、今年度で 21 回目の参加となる恒例行事。ですが、あまり目立つことなく、スルーしてしまいがちな行事であることも残念ながら事実。というわけで、今年度、補欠隊員として参加することになった機会を活かし、皆様にご紹介させて頂こうと思います。

そもそも、自衛消防審査会の目的は何なのでしょう。

「東大和療育センターにおける自衛消防技術の向上と自衛消防訓練の成果を確認する。」

過去の表彰実績は、男子隊・女子隊に分かれていた時期もあり、女子隊は最高 2 位を獲得した実績があるそうです。今年度は、「優勝目指して頑張る」との意気込みの隊員一同。指揮隊長は 1 棟の向後看護師。1 番隊員は 4 棟の白井看護師。そんな熱い意気込み×炎天下で、アツアツの練習の

日々が始まりました。練習は、北多摩西部消防署にて 3 回、当センタープレイルームにて 2 回、各 1 時間ずつ行いました。少ない練習時間ではありましたが、だからこそ 1 回 1 回を大切に、実りある時間にする工夫をしました。ビデオを撮って動きを確認したり、声の大きさやスピード、足運びを確認し合ったり、隊員の眼差しは真剣そのもの。

毎回付き添って下さったセンターの消防担当職員も、北多摩西部消防署への送迎、隊員の体調を気遣う言葉と飲物、過去の経験を活かしたアドバイスなど、心強いサポーターとして隊員を支えてくれました。他にも、毎回クーラーボックスを貸して下さった栄養科さん、応援の声を掛けてくれた職員さん、途中、看護科長からアイスクリームの差し入れも♪

このように、沢山の方々からの温かい励ましに背中を押されて向かえた 9 月 17 日（水）野山北公園運動場での本番当日。平成 26 年度自衛消防審査会が開催されました。どの事業所も練習の成果を発揮し、一生懸命頑張っていました。頑張っている人の姿は人の心を動かし、それによって会場全体が頑張るという相乗効果が生まれている様な雰囲気でした。当センターも、その雰囲気からの良い刺激と、沢山の方々からの励ましの気持ちを胸に、今までで最高の成果を発揮出来たと思います。何より、センター代表という責任感と緊張感の中で、一生懸命最後までやり遂げたことに大きな拍手を送ります。残念ながら入賞には至りませんでした。順位というのは、あくまでも他からの評価で、大切なのは、自分で自分をどう評価するかだと思います。補欠隊員の私としては、本隊員のお 2 人に事故や怪我や体調不良がなく、補欠隊員の出番なし！だったことが、「自衛」の基本だと思うので大満足の結果です。



センターの果てまでイッテ Q (くえすちゃん) !

～洗いざらいうかがいます 洗濯室編～

衣食足りて礼節を知る～という
ことわざもあるくらい、衣服
をまとうことは私たちにとって
大切な行為です。どんな衣服を
身にまとうかも大切ですが、そ
れにもまして重要なのは清潔な
衣服を身に着けること。洗濯室
は、1 月 1 日を除く毎日洗濯
業務を行っていて、清潔な衣服
を提供してくれています。利用
者さんの衣服はもとより、外注

に出すリネン類や職員ユニフォームの点検・仕分け作業も行っています。

委託業者さんで、現在は 6 名の皆さんが交代で勤務。取材時も、業務用洗濯機 2 台と乾燥機 1 台がフル稼働していました。

では早速、くえすちゃん！ 単刀直入、正直に言って、困っていることは？ 「とにかく所属と名前、これだけはきちんと記入してほしいです。それから私物のボールペンとかも、よくポケットに入っていますよ」 えっ、そこですか？ 予測していた答えとは違っていただけに、少々驚き。一度でも自分以外の人の衣服が脱ぎっぱなしで出されていた経験のある人なら誰でも思う、洗う方の身になって考えて出してよ、というあの思い。忙しさにかこつけて裏表も返さず、時には下着と上着を重ねたまま、ぼんぼんランドリーへ。そんな後ろめたさを感じていたのに、何と寛大な方々。ご家族の皆様、職員さん、とにかく記名だけは、心して忘れないようにしましょう。職員さん、夜勤明けでぼーっとしていても、ポケットの中は確認しましょう。

反対にちょっぴり嬉しいことは、「ランドリーにめいっぱい洗濯物が出されていると、とっても重いんですけど、職員さんが気を利かせてランドリーから抜いてくれている時があって、ありがたいです」と。さりげない思いやりほど、じわ〜と届くんですね。取材中も次から次へと会話が展開され、笑いが絶えない皆さんですが、洗濯物を前にしても手と口の速さは変わらないとか。そのチームワークの良さは、いったいどうやって？ 洗濯機担当、感染衣類担当、手洗い担当、シーツ等のリネン類担当、紙おむつ担当という 5 つの役割を、お互いにカバーし合う中で育まれてきたに違いありません。夏は汗だくになりながら、冬は寒さに手をかじかませながら、休むことなく衣生活を支えていただいていることに思いをはせながら、地下 1 階を後にしました。洗濯室の皆さんは、縁の下の(か弱い?)力持ちでした。

(報告：そよ風調査隊員 No.3 あっしー)

東大和療育センターには、
地下 1 階から 2 階まで様々な部署
があります。挨拶は交わすものの、実はど
んな仕事をどんな風に行っているのか、以外
と知られていない部署も多いのでは？

3 回にわたって、東大和療育センターの
隅々に飛んでレポートする、
新企画！



探検家
くえすちゃん



小磯班長(後列左)を中心に、とにかく明るい皆さん

療育活動

藝術の秋到来 - お勧めの 2 スポットをご紹介します 第 1 病棟保育士 豊川 尚平

< Web 作品展 >

9 月より当センターのホームページ上で、利用者さんの作品展を行っています。日々の生活の中で、利用者さんが自ら描いた作品です。朝出勤してきた職員に「頑張ってるね」と渡してくれる手紙、午前中や夕方の空いた時間に描いた絵、活動で印象的だった場面を描いた日記、美術大学生のボランティアさんと一緒に描いた季節を切り取る一枚など、いろいろな作品があります。どの作品も利用者さんのその時々思い、表現したいという気持ちが表れています。

トップページのトピックスから「Web 作品展」をクリックして下さい。定期的に更新していきますので、お楽しみに…。



< エントランスホール装飾 >



当センターの表玄関、顔とでも呼ぶべきエントランスホール。ここには大きな柱が 5 本ありますが、コンクリート製の柱は、グレー 1 色。どこか無機質な印象がありました。そこで、季節の装飾を施してみたのです。利用者さん主体で、楽しみながら装飾できないものか？ と考え、散歩に行きがてら色を塗る、花びらのパーツを貼るという方法を採用。下地の模造紙を貼り、枝だけ描いたら、後は利用者さんにお任せ。その結果、少しずつ少しずつ装飾ができていくことに…。すると、「徐々にできていくのが楽しみ」という感想が寄せられるようになりました。俗にいう「一粒で 2 度おいしい」というあれです。秋の装飾も、おいしくできるといいですね。

栄 養 科 お 月 見 献 立

栄養科管理栄養士 高岩 美希



今回は特別に上の写真のお月見献立のレシピ（常食）を紹介します。

ご家庭でも是非作ってみてください。

月見そば

材 料	1人あたり 数量	つくり方
(冷) そば	180g	そば、目玉焼き、鶏ももは蒸します。ほうれん草は茹でて3～4cmの長さに切ります。大根と人参を千切りにして砂糖としょうゆで煮ます。調味料を合わせ煮たてて、そばつゆをつくり、そばを器に入れ目玉焼き、鶏もも肉、ほうれん草のをせ、つゆをかけます。
目玉焼き	20g	
鶏もも	20g	
ほうれん草	10g	
人参	10g	
大根	10g	
つゆ しょうゆ	大さじ 1	
酒	小さじ 2/3	
みりん	小さじ 1	
砂糖	小さじ 2/3	
だし汁	150cc	

かぶら蒸し

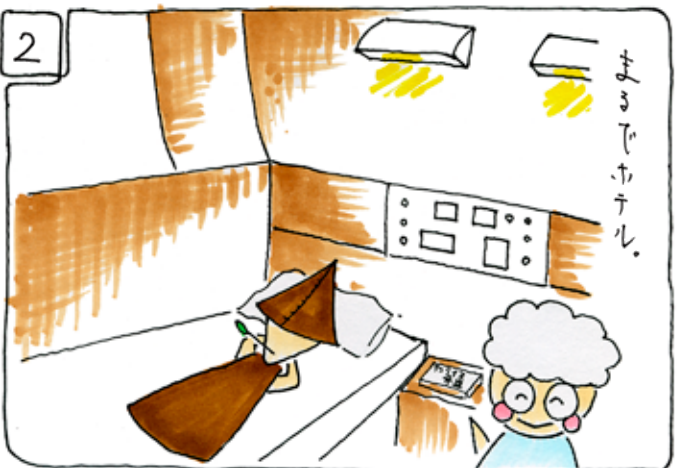
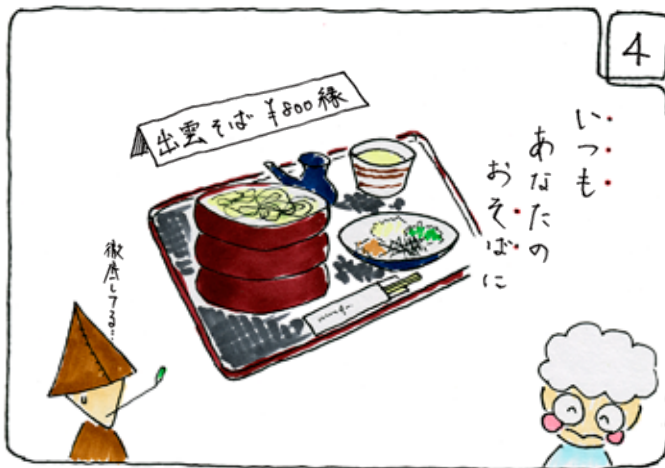
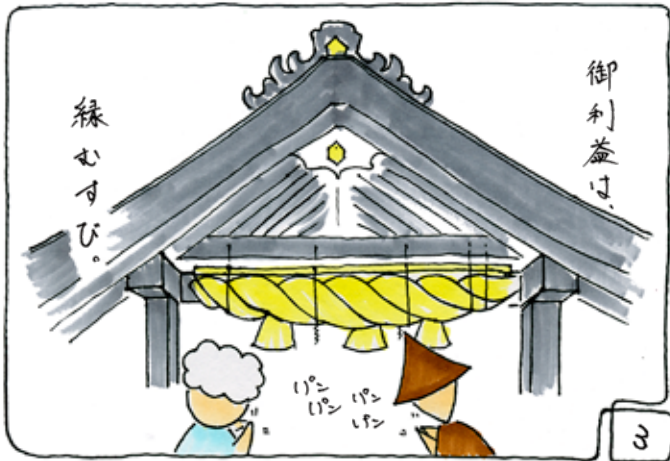
材 料	1人あたり 数量	つくり方
白身魚	60g	白身魚に塩をふります。かぶはすりおろし、溶き卵、酒、塩を混ぜ合わせ、魚の上に乗せて15分～20分程蒸します。タレをつくり、出来上がった魚の上にタレをかけます。
塩	0.2g	
かぶ	30g	
卵	10g	
酒	小さじ 1/5	
塩	0.5g	
あん 砂糖	小さじ 2/3	
だし汁	30cc	
しょうゆ	小さじ 1/2	
片栗粉	1g	

刻みオクラの梅和え

材 料	1人あたり 数量	つくり方
オクラ 4～5本	40g	オクラを茹で、刻みます。練り梅、砂糖、みりんを加え味を調えます。
練り梅	5g	
砂糖	小さじ 2/3	
みりん	小さじ 1/3	

月見団子

材 料	1人あたり 数量	つくり方
米	15g	お粥を作ります。スベラカーゼを入れてミキサーにかけます。バッドに流し固め、型を抜きます。こしあんは火にかけて煮ます。器にあんのソースをしき、その上にスベラカーゼ入りのお粥のをせます。
スベラカーゼ (でんぷんを固める酵素入りゼリー食の素)	1.5g	
ゆであずき缶	30g	



編集後記

久しぶりに編集の仕事に携わらせていただき、ワクワクしました。今号では取材記事の掲載、見出しの工夫など少し変化を持たせてみました。取材の時は、新たな出会いに胸が高鳴ると共に、ちょっと記者気分も味わえました。「人が甞うのは然るべし」と書いて「偶然」と読ませる日本語は、本当に奥が深いなあと感じます。偶然と必然を対にしておきながら、全ての出会いには意味があると云っているんですから…。

連載記事は、評判のいかんによっては、長期連載も打ち切りもあり得ます。ご意見、ご感想などいただけるとありがたいです。ホームページの問い合わせフォーム、常設のご意見箱などをご活用ください。お待ちしております。(あっしー)

そよ風第 78 号

編集 院内報そよ風編集委員会
 発行日 平成 26 年 10 月 15 日
 発行 東京都立東大和療育センター
 東京都東大和市桜が丘 3 - 44 - 10
 ☎ 042-567-0222
 印刷 有限会社 はじめ印刷
 ☎ 042-560-3031



東大和療育センターホームページ

東大和療育センター

検索