

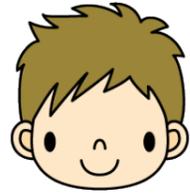
利用者さんに訊きました！

☆第5回☆ 仙台むつみ荘

※個人情報保護の観点から、ご本人の写真および氏名、年齢等は非公開とさせていただきます。



利用者 Aさん



利用者 Bくん

- Q. むつみ荘に来て良かったことは？
 A. 職員の方が色々話を聴いて下さるので、一人じゃないという安心感があります。子ども達が遊べる環境があるのもいいですね。
 Q. 困っていることは？
 A. 地域柄、坂道が多いんです。坂はゆるやかなんですけど…困るというより足腰にきますね。(笑)

- Q. むつみ荘に来て良かったことは？
 A. 集会室とか園庭で遊ぶのが楽しい！最近新しいコマもあって、技の練習をするのが楽しい！“ツバメ返し”が出来るようになってきた！
 Q. 困っていることは？
 A. もっといっぱい遊びたいけど、遊べない時間があるので嫌だ～(´ω´)

求人案内 ▶ あなたも当法人で働いてみませんか？

■看護師

◎養護老人ホーム仙台長生園
 仙台市青葉区葉山町8-1
 募集人員：若干名
 採用条件：正看護師、准看護師
 お問い合わせ：022-271-7255(小船)
 ◎仙台保育園
 仙台市若林区南鍛冶町96-8
 募集人員：若干名
 採用条件：正看護師、准看護師
 (短時間で募集)
 お問い合わせ：022-223-9024(高野)

■介護士

◎特別養護老人ホーム仙台楽生園
 仙台市青葉区葉山町8-1
 募集人員：若干名
 採用条件：初任者研修修了以上
 お問い合わせ：022-273-4920(小船)
 ※労働条件等につきましては、
 お電話でそれぞれの事業所にご遠慮なくお尋ねください。

スタッフVoice ~職員の声~



保育士
 天野恵美さん
 [2016年採用]

笑顔で人と接するよう心掛け、楽しい保育を日々追求中です。子ども達に元気をもらって楽しく働いています！



介護士
 佐藤郁美さん
 [2016年採用]

毎日、利用者の方の笑顔に励まされています。これからも笑顔で過ごしていただけるように頑張りたいと思います。



保育士
 佐藤葵さん
 [2017年採用]

可愛い子ども達や優しく教えて下さる先輩方に支えられ楽しく頑張っています。子ども笑顔は私のパワーです！



介護士
 新國竜平さん
 [2017年採用]

優しく楽しい利用者の方々に囲まれ充実の毎日です！皆さんにより安心して生活していただけるように頑張ります！

こ ぶ ろ 子 福 老 編集後記

「ここりすと」編集会議では、委員の皆さんから毎回さまざまなテーマやアイデアが出されますが、今回は私が個人的にとても気になるテーマが！…しかし残念ながらそのテーマは今号では不採用…。きっと次号！いや、次々号には採用される！…かも？(笑)次号以降、どの記事が私の気になったテーマなのか判明します。(笑)お楽しみに！〈哲〉

cocorist

vol.5
 2018 春夏号
 [年2回 3月・9月発行]
 TAKE FREE

福祉は、「人」と「心」が創り出すあったか〜い贈り物…。cocorist(ここりすと)は、そんな想いを込めて発行している仙台市社会事業協会の広報誌です。当法人が運営する各施設の取り組みやスタッフの紹介、ニュースなど、様々な情報を地域の皆さまにご紹介します。

*cocorist(ここりすと)：「心(こころ)」と「ist(〜する人)」を組み合わせた造語です。

特集：待機児童問題の解消に向けて

トピックス



仙台市社会事業協会が創立90周年を迎えました

『ご挨拶』 会長 菅田 賢治



仙台市社会事業協会の沿革(抜粋)

当法人は、1928(昭和3)年に「救貧対策としての社会事業の立ち上げ」の目的のもと、各界で活躍する人びと総勢296名で総会が開かれ、創立されました。初代会長には当時の仙台市長、副会長には助役、事務には社会課長が就任。その時どきの時代の要請に応じた貧困者の救済事業が多様に展開されてきました。「ゆりかごから墓場まで」という言葉がありますが、当法人が展開してきた事業の幅広さは、その形容が当てはまると思っております。

現在は、介護保険サービス事業所、保育所、母子生活支援施設、理美容専門学校など、時代やニーズに合わせた社会福祉事業を展開しております。福祉サービスは人から人へのサービスです。知識や技術だけではなく、「心を重視した、心を添えた」各種サービスを行っております。

今後も努力を惜しまず精進し、「人生80年時代」にふさわしい豊かな福祉社会の構築に力を注いでまいります。

1928(昭和 3)年	協会設立
1935(昭和10)年	法人認可
1938(昭和13)年	養護老人ホーム仙台長生園 開設 仙台保育園 移管
1941(昭和16)年	仙台興亜寮(現 仙台つばさ荘) 開設
1944(昭和19)年	理容術補導所(現 仙台理容美容専門学校) 開設
1979(昭和54)年	柏木保育園 開設
1987(昭和62)年	特別養護老人ホーム仙台楽生園 開設 葉山デイサービスセンター 開設
1991(平成 3)年	沖野デイサービスセンター 開設 沖野老人福祉センター 開設
1992(平成 4)年	富沢わかば保育園 開設
1997(平成 9)年	仙台市母子寮むつみ荘(現 仙台むつみ荘)を受託
2005(平成17)年	仙台楽生園ユニットケア施設群 開設
2013(平成25)年	仙台市中山保育所を受託
2018(平成30)年	創立90周年

●特集 待機児童問題の解消に向けて

待機児童問題とは？

「待機児童」とは、保育が必要であるにもかかわらず、保育所等に入ることができない児童のこと。1997年、すなわち「男女雇用機会均等法(1986年施行)」の第1期生の女性が30代前半になった年に、全国の待機児童数は4万人を超え、社会問題化しました。

待機児童問題は、親の子育てに対する不安感を高め、ひいては少子化問題を深刻化させ、親の産後や育児休暇後の就労を妨げることから、男女共同参画社会の実現を妨げる一因にもなっています。

この社会問題解消と、高まる保育ニーズに応えるための、当法人の取り組みをご紹介します。

きっかけは現場からの声

平成24年度、柏木保育園の増改築を行いました。待機児童数と定員の問題から、当園を利用する家庭の兄弟が、別々の保育園に通わざるを得ないという状況が増えたためです。「兄弟にとって良い

ことではない！親御さんの負担も減らしたい！」。園長、職員のそのような強い思いから実現した増改築により、定員を90名から120名に増員することができました。



柏木保育園 / 仙台市青葉区柏木1-5-35 ☎022-275-2525

病児・病後児保育をスタート

仙台保育園に隣接する仙台市営アパートが、老朽化により解体されることとなり、仙台保育園では定員の増加を実現するため、平成28年度に移転新築を行いました。これにより定員を60名から110名に増員することができました。

また当時、仙台市5区のうち若林区だけに設置されていなかった「病後児保育」も同時にスター

社会問題となっている「待機児童」。その解消と、高まる保育ニーズに応える当法人の取り組みをご紹介します。

ト。当初は認知度の低かった病後児保育でしたが、職員の努力と協力により同年中には病児保育も受け入れ可能に。現在は、病児・病後児保育室ぱんだとして仙台保育園に併設しています。



仙台保育園 / 仙台市若林区南鍛冶町96-8 ☎022-223-9024

“寄り添う保育”の実現に向けて

仙台市が運営していた仙台市中山保育所。東日本大震災の影響により公設民営に移行することとなり、平成25年度からは当法人が業務を受託し運営を行っています。

以上のように、定員の増員など待機児童問題の解消に向けて努めると同時に、延長保育(仙台保育園・柏木保育園・富沢わかば保育園・仙台市中山

保育所)や休日保育(仙台保育園)、病児・病後児保育(仙台保育園)など“お子様と保護者様に寄り添う保育”の実現に向け、今後も取り組んでまいります。



仙台市中山保育所 / 仙台市青葉区中山1-6-2 ☎022-278-0549



富沢わかば保育園 / 仙台市太白区富沢2-5-22 ☎022-244-8836

事業所探訪④

仙台市社会事業協会が運営する事業所をご紹介します

いっしょにしゃいませ！こんにちは！ 仙台市中山保育所です♪

みなさんこんにちは！中山保育所です！



新しい花壇も出来ました！

平成25年から当法人が仙台市より委託を受け運営をしてきましたが、平成30年の委託解除に伴い、名称も『中山保育園(仮)』に変え新しくスタートします！

名称は変わりますが、職員の笑顔や子どもたちのパワーは、これまでと変わりませんので(もっとパワーアップするかもしれません…)、これからもどうぞよろしくお願いたします！



3月は園舎内に雛人形が飾られ、子どもたちも大喜び！

■仙台市中山保育所
仙台市青葉区中山1丁目6-2
TEL 022-278-0549 FAX 022-277-4365
※仙台市中山保育所の詳細は

中山保育所 検索

JR北山駅下車、中山商店街から少し歩いたところにある、アットホームな雰囲気の保育所です。

子どもたちは、赤ちゃんから、小学校の入学を心待ちにしている年長の子どもも合わせて82名。今日も元気な声があちこちから聞こえてきます。

仙台長生園 其田栄養士さんオススメ！

元気になる簡単レシピ♪

～体に優しい麴(こうじ)を食べよう～

手作りしょうゆ麴 しょお麴

★しょうゆ麴★

[材 料] 米麴 200g , 醤油 200cc

- ① ボールに米麴をほぐし入れ、醤油を加える。
- ② とろみが出てくるまでよく混ぜ、ぷつぷつと気泡が出てきたら種の出来上がり。
- ③ 瓶やタッパーなどの密封容器に移し、常温で1週間ほど発酵させて召し上がれ♪

[おすすめメニュー]
卵かけご飯、刺身、野菜スティック、焼魚(下味)など

★しょお麴★

[材 料] 米麴 200g , 食塩 70g , 水 200cc

- ① ボールに米麴をほぐし入れ、塩を加えてよく揉む。
- ② 水を加え、とろみが出てくるまでよく混ぜ、ぷつぷつと気泡が出てきたら種の出来上がり。
- ③ 瓶やタッパーなどの密封容器に移し、常温で1週間ほど発酵させて召し上がれ♪

[おすすめメニュー]
チャーハン、スープ、鶏肉唐揚げ(下味)、ゆで卵など

♥其田栄養士さんからのメッセージ

「麴(こうじ)」は発酵食品です。「うま味成分」が豊富で、お肉やお魚を柔らかくする働きがあります。また、胃腸の消化吸収を助け、美容や健康にもとても効果があります。今回ご紹介した「しょうゆ麴」や「しょお麴」は、お肉やお魚だけではなく、ご飯やお野菜も美味しくいただくことのできる『万能調味料』！ぜひお試しください。