



温かい手でお年寄りを導く ソーシャルワーカー

社会福祉法人愛仁会
恵天堂デイサービスセンター

向後 佑紀さん(34歳)

恵天堂デイサービスセンターは、在宅の利用者を能力に応じて介護や訓練で援助するなど、自立した生活を営むことができるように適切な福祉サービスを提供する施設です。利用者の気持ちと人格を尊重し、地域との結び付きを重視した運営で、お年寄りの生活を支えています。

——どんな仕事をしていますか

生活相談員として利用者やその家族の窓口になり、サービス利用の手続きや相談業務を行っています。送迎や入浴の介助も行うなど業務は多岐にわたりますが、周りの職員と協力し、気持ちに寄り添い、その人らしく過ごせるようなサポートを心がけています。「また来たい」と言われたときや、楽しそうに談笑したり、リハビリをしてできることが

社会福祉法人愛仁会
恵天堂デイサービスセンター

所在地／蛇園2532
電話番号／55-6307

増えたりする姿を見るとやりがいを感じます。利用者からの「ありがとう」という言葉が日々のエネルギーになります。

——休日の過ごし方は

家族とキャンプに行き、バーベキューでマッシュマロを焼いたり、カレーや燻製を作ったりして、ゆっくりと過ごすのが好きです。旭市にはキャンプ場がいくつかあるので、手軽にアウトドアを楽しめてうれしいです。

——今後の抱負は

より信頼されるサービスが提供できるように、今後も向上心を持って、温かい心で接していきたいです。また、福祉職の人材不足の解消に貢献できるように、人材の確保や育成にも力を入れていきたいです。福祉の仕事が気になっている人は、一歩踏み出してみませんか。とても魅力ある仕事だと感じてもらえると思います。



笑顔でお出迎え



利用者の送迎に出発

旭産 簡単・ヘルシーレシピ



VOL.167 豚肉とジャガ芋のザーサイ炒め

1人分の栄養価 エネルギー152kcal、食塩相当量1.1g



材料(4人分)

豚細切れ肉……………150g
ジャガ芋……………300g
ザーサイ(味付き)……………20g
酒……………小さじ1
A片栗粉……………小さじ1
ごま油……………小さじ1
ごま油……………大さじ1/2
しょうゆ……………大さじ1/2
こしょう……………少々
長ネギ……………1/2本

ジャガ芋は、摂取し過ぎた塩分を体外に排出するカリウムが豊富で、むくみや高血圧を防ぐ効果があります。ジャガ芋のビタミンCはデンプンに包まれているため、加熱調理しても壊れにくいことが特長です。

作り方

- ①豚肉は適当な大きさに切ってボウルに入れ、Aを加えてもみ込む。
- ②ジャガ芋は皮をむいて芽を取り除き、スライサーなどで細切りにして、5分程水にさらしたらザルにあげ、キッチンペーパーなどで水気を拭き取る。ザーサイは細切りにしておく。
- ③フライパンを強火で熱し、①の豚肉を炒め、色が変わったら取り出す。
- ④③のフライパンを拭いてごま油を入れ、②を加えて2～3分歯ごたえが残るように硬めに炒める。③の豚肉を戻し、しょうゆ、こしょうを加えて炒め合わせる。最後に斜め薄切りにした長ネギを散らして完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		[12月1日現在]	
【11月】		【11月】		【11月の移動】		人 □ 62,810人	前月比
建物火災 2件 (19件)		事故件数 125件 (1,529件)		転入 184人 出生 19人		男 31,089人	(▲26人)
その他の火災 1件 (11件)		死亡者数 0人 (2人)		転出 157人 死亡 72人		女 31,721人	(▲13人)
						世帯数 27,243世帯	(▲13人)
							(36世帯)

令和5年12月15日発行[毎月2回 1日・15日発行] 編集：旭市役所秘書広報課
〒289-2595 千葉県旭市二の2132番地 ☎0479-62-1212(代表)

旭市ホームページ <https://www.city.asahi.lg.jp/>

※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

※広報あさひは、グリーン購入法に基づく基本方針の判断基準を満たす用紙、誰にでも読みやすいUD(ユニバーサルデザイン)フォント、環境にやさしい植物油インキを使用しています。