



笑顔で寄り添う あなたらしさの応援団

社会福祉法人楽天堂
特別養護老人ホーム心楽
埜 唯吹さん(左)

特別養護老人ホーム心楽は、生涯活躍のまち「みらいあさひ」にある福祉施設です。多世代が行き交える環境で、入居者が「楽しい発見と面白さを感じながら仲間と共に挑戦し、自分らしく暮らす」ことを大切にしています。日常生活と一緒に楽しむ介護で「やりたい気持ち」に寄り添い、その実現を支援。人生歴を踏まえた個別ケアと地域・家族との連携を通じて、より良い福祉の実現を目指しています。

——どんな仕事をしていますか

デスクワークに加えて、入居者さんの生活支援をしています。かまどでのご飯炊きや畑仕事のときなど、普段の日常生活の中でも入居者さんから教わる事が多く、とても助けられています。また、イベントの開催や誰でも滑れるす

社会福祉法人楽天堂
特別養護老人ホーム心楽

所在地／旭市イの4322
電話番号／85-8698

べり台があるなど、地域の人との交流も大切にしています。

——仕事のやりがいは

一緒に過ごす中で、入居者さんの笑顔が増えたときや、自ら話をしてくれることが増えたときなどに、やりがいを感ずます。

日ごろから入居者さんはもちろん、職員とのコミュニケーションも大切にしてい、いつでも気軽に話してもらえ存在になれるといいなと思っています。

——今後の抱負は

その人らしさを最大限に発揮して過ごせるようにサポートし続け、自分自身も多くの入居者さんから知恵とパワーをもらいながら成長していきたいです。「楽しく、のんびり、家のように感じられる暮らしの場」を、関わってくださる全員と一緒につくってきたいです。



かまどの達人に火加減を確認



事務仕事でも一緒に



VOL.190 レンコンの豚肉巻き

1人分の栄養価 エネルギー255kcal、食塩相当量0.8g



材料(4人分)

レンコン……………200g
豚ロース肉(薄切り)……12枚
塩こうじ……………大さじ1
黒こしょう……………少々
トマトやレタスなど……適量

レンコンにはビタミンCが豊富に含まれており、風邪を防ぐほか、コラーゲンの生成を助けて肌を健やかに保つ働きがあります。塩こうじで柔らかくなった肉と、シャキシャキとしたレンコンの食感が楽しめる一品です。

作り方

- ①バットに豚肉を広げ、塩こうじをまんべんなく塗った後、黒こしょうを振って10分程置く。
- ②レンコンは皮をむき、7mm幅の輪切りにする。
- ③②を①で巻き付け、巻き終わりを下にしてフライパンに並べる。
- ④中火にかけ、両面に焼き目が付くまで焼く。
- ⑤少量の水を加え、ふたをして蒸し焼きにし、中まで火を通す。
- ⑥トマトなどの付け合わせ野菜を添えて、皿に盛り付けたら完成。

岡旭市保健推進員協議会干潟支部(☎63-8766・健康づくり課健康支援班内)

データシート

火災・救急

【10月】 令和7年の累計
火災 0件 (27件)
救急 241件 (2,684件)

交通事故

【10月】 令和7年の累計
事故件数 151件 (1,474件)
死亡者数 1人 (2人)

人のうごき

【10月の移動】
転入 131人 出生 22人
転出 172人 死亡 81人

【11月1日現在】

前月比
人 □ 61,107人 (▲100人)
男 30,296人 (▲58人)
女 30,811人 (▲42人)
世帯数 27,549世帯 (▲19世帯)