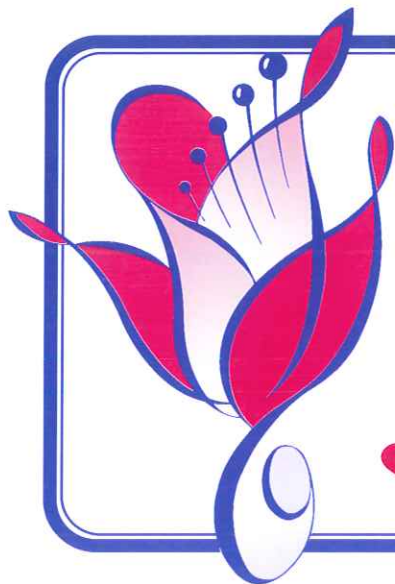


自分自身を愛するように隣人を愛しなさい。(レビ記 19-18)

人にしてもらいたいと思うことは何でも、あなたがたも人にしなさい。(マタイ 7-12)



ひびきあい

Hibiki Ai

聖ヨハネ学園だより

発行：聖ヨハネ学園 〒569-1032 高槻市宮之川原2-9-1 TEL&FAX072-687-0548

地域生活支援センター光は身体障がい者の入所施設としては全国的にも画期的な施設です。



地域生活支援センター光
施設長
種本 浩 司

入所ご利用者の多くが脳性麻痺の方を中心とした重度の障がい者であること、全室個室でその人らしい生活をおくれることなどです。でも、何よりの自慢はご家族の面会が多いことです。毎日多くのご家族が面会に来られることで、ご利用者が安心されるだけでなく、各ユニットがアットホーム

な雰囲気にも包まれています。開設の準備から関わってまいりましたが、昨年四月より施設長という大役を仰せつかりました。まだまだ頼りない施設長だと思いますが、ご利用者やご家族にとって利用していただくことが自慢になるような、働く職員にとってそこで働くことに誇りを持てるような施設を目指して、施設運営を進めてまいります。

これから前にも進むために

平成九年に高槻市よりめばえ教室が法人に委託され、二〇年が経とうとしていきます。私は受託開始後に準職員として入職し、以来高槻市の療育に携わってきました。平成二十四年の法改正

この大切さを今、再認識

しています。保護者の方の、我が子の遅れを指摘された傷つき、障がいかもしれないという不安や葛藤を受け止め、支えることこそ、療育の入り口として二〇年歩んできためばえ教室、子どもセンターの役割であると確信しています。今後も切れ目のない支援、あらゆるニーズに答えられる支援を目指し、謙虚に歩みを進めていきたいと思えます。

お一人おひとりに、丁寧な支援を



聖ヨハネ子どもセンター
施設長
上田 有 美

に伴い、療育環境が大きく変動する中、子どもセンターは誕生しました。

療育の情報が飛び交い、療育の質、量共に多様化する今日、我々も意識改革を迫られています。しかし、目の前のお子様と保護者の方に対し、何が真の支援となるのか、お一人おひとり

に寄り添った丁寧な関わり、専門的な視点に基づき療育の原点に戻って支援を行うことの大切さを今、再認識

今号では、聖ヨハネ学園の各事業所での食事に関する取り組みについてご紹介します。

聖ヨハネ学園

聖ヨハネ学園では子ども達が施設で生活する中で、食事への関心はとて高く「今日のごはんは何？」と毎日聞かれます。子ども達にとつて、普段の食事は施設で生活する中で一つの楽しみでもあり、最も大切に調理をしなければなりません。そのための取り組みの一部として、料理に大切な素材を厳選しています。仕入れ業者が市場で、旬で良質な食材を納品し、厨房では食材の特徴に合わせた調理を行うよう心がけています。例えば、野菜が旬でやわらかい時期には、サラダや和え物にしています。子ども達からも「今日のキャベツはシャキシャキして美味しい」「この玉ねぎは甘いねー」などの反響があり、良く味わって食事をしている事が分かります。野菜が持っている本来の味を素朴

に感じとつて、一汁三菜をバランスよく食べてくれます。しかし、そんな子ども達の中にも好き嫌いがあり、厨房として偏食の改善を考え、嗜好に合わせた「リメイク料理」に力をいれています。例えば献立が里芋のそぼろ煮で、里芋が苦手な子どもが食べない場合、里芋を潰し、片栗粉を合せて油で揚げた事により、そぼろさつま揚げという別な食べ物にリメイクされます。偏食気味な子どもも料理の形、色、味に変化があると喜んで食べてくれるようになります。家庭の味を子どもに知ってもらうためにヨハネ学園では通常献立を最も大切に伝えていきたいと思っています。



また、子どもの誕生日にその子が選んだメニューをスペシャルメニューとして献立に取り入れていきます。スペシャルメニューは栄養士が子どもに食べたいものを聞き、相談しながら決めていきます。メニューとしてはステーキ、ドリア、オムライス等が人気です。時には子どもからアニメの絵をケチャップで描いて欲しい希望があります。キャラクターの絵を描くのは時間がかかりますが、子どもから「ありがとう」「また描いてねー」と好評です。

現在、学園では2つの柱として、通常献立と誕生日の特別献立があり、この献立をベースにその他季節ごとの行事食も織り交ぜながら、子ども達の心身の健康を司る食事を提供していきたいと考えています。

下田部保育園

保育園では子どもたちに給食で使う旬の食材を見てもら

う機会を設けています。4月は春野菜が旬を迎えるということで、「筑前煮」に使う「ふき」を見てもらいました。「このお野菜は何だと思いませんか？」との質問に、不思議そうな様子。淡い緑色の野菜に、「何だろう？」と真剣です。「きゅうり？」と一生懸命考えてくれました。「みんなが知っている歌に出てくるよー♪」と正解を発表すると、「ふきー。ふきー。」と子どもたちは嬉しそうでした。最後に「春のお野菜は少し苦いけれど、みんなを守ってくれる強い味方です！しっかりと食べてねー」と伝えました。子どもは野菜が苦手な傾向にあります。野菜の苦味というのは「生物にとって危険なもの」と本能的に判断してしまふため、様々な経験を積んで「これは安全な食べ物である」と認識していくのです。保育園の給食は基本的に、2歳児〜5歳児まで同じ物を食べます。味はもちろん、大きさや固さも一緒ですが、年齢により、味を知る前に大き



様々な反応が返ってきます。苦手の野菜も「頑張って食べてみる」ことで「美味しい！」と気付いてくれます。

さて、ランチルームで見てもらった「ふき」ですが、喜んで食べてくれる子が多く嬉しく思いました。しかし中には食べることが出来ない子もいました。その子に「これは何だと思う？」と材料1つ1つ質問をしました。「人参、ごぼう、えいと、ふき！」と答えてくれたので、「じゃあ、お箸でつまんでお口に入れましょう！」と言うと、嬉しうに口に入れてくれました。これからも、栽培や食材にふれ、知るにより興味を深め、好きな食べ物が1つでも増え、食べることに楽しみが持てるよう工夫をしていきたいと思えます。

ミス・ブール 記念ホーム

ミス・ブール記念ホームの食事について紹介させていただきます。

施設での毎日の食事は、給食業務を委託しているマルワ給食の職員の方々が施設内の厨房で作り、できたてを適温で提供しています。

施設では、管理栄養士がご利用者やそのご家族の意向をもとにご利用者お一人おひとりの嗜好や食分量、身体状況等から栄養ケアプランを作成し、介護職員や医師、看護師、厨房の職員と連携して栄養バランスの良い、食べやすくおいしい食事の提供に努めています。食欲がない方や食分量が少ない方は副菜を食べやすい果物に変更したり、低栄養を指摘された方には、高タンパクの栄養補助ゼリーを補食として用意したり、ご利用者の好き嫌いにも献立を変更するなどの対応をしています。

その中でも、普段の食事と併せて大切にしていることが、行事食や特別食です。お正月のおせちに始まり、七草粥や子どもの



日のお子様ランチ(？)、など、見た目にも季節を感じていたくなるような工夫をしています。また、月に一度のスペシャルランチでは、昨年度はご利用者のリクエストから刺身や天ぷらなどを盛り込んだ松花堂弁当や、ホットドックやハンバーガー、ドリアなどを提供しました。一般的に高齢者にはあまり馴染みがないと思われるものでも、ご利用者からは「孫と一緒に食べた」「昔はなかなか食べられなかったから」「一番好き」などの感想をいただき、思いおもいに楽しんでいただいています。冬場には毎月握り寿司の日を設定し、手作りの屋台で目の前で職人さんにお寿司を握っていただいています。そ

の他にもフロアー毎に毎月、調理レクを企画し、重度の認知症から会話が難しい方が包丁を器用に使いこなす場面や、職員の不慣れな手つきに「貸してみ！」とすすんで代わって下さる場面、食事ができる様子を穏やかな表情で眺められるご利用者等、様々な場面に出会うことができています。

施設では、食事は毎日3度ある単なる日課ではなく、毎日3度ある楽しみと考えています。今後も、毎日の食事を通してご利用者の生活がより豊かに、笑顔いっぱいになれるように、大切に考えていききたいと思っています。

ゆう・あいセンター

ゆう・あいセンターの「デイ教室」では、ご利用者に「食生活体験の広がり」や「生活の自立度向上」などの目的として、レクリエーションに『クッキング』を取り入れています。味付けが得意！炒めるのが得意！など、それぞれ



のご利用者が得意なことを發揮できる場であり、仲間と協力しながら作ることで苦手なことにも挑戦してみようと思える場になっています。クッキングで、ご利用者の関心が一番高いのが「メニュー決め」です。

以前はそれぞれ作りたいものや、食べたいものを挙げていただき、その中から多数決などで決めていたのですが、それでは栄養バランスが偏ったり、同じようなメニューのローテーションになっていることに気付き、ご利用者とお話し合いで、少しずつメニューの決め方を変えていきました。

これまで作ったことのない色々な「主菜」を3〜4品提示して、その中から多数決などで選んでいたが、「副菜」は職員が栄養バランスを考え

て決める取り組みをした結果、バランスの良いメニューとなり、ご利用者やご家族からより喜ばれるようになりました。さらに、今回は「精進料理」に挑戦してみました。精進料理とは肉や魚を一切使わず、野菜やキノコを使った料理です。栄養バランス的にはタンパク質が不足するので豆類で補えばいい、卵や乳製品は使ってもいいのではないかなど職員も色々考えましたが、結果的に動物性の食材は一切使わずに作ってみることにになりました。

一部のご利用者からは「肉も食べたい〜！」という声も上がりましたが、肉や魚などは使わず、野菜とキノコや豆類などでもおいしく作れる料理もあるという発見が食体験のひろがりに繋がりました。(ご利用者の日々の摂取カロリーが気になるご家族や、職員自身にとっても良い食



体験になりました。) 今後も、肉・魚介・野菜・雑穀・キノコ・果物などバランスの良いメニューをご利用者と一緒に考えて、作る楽しみ・食べる喜びを味わっていただけるクッキングにしたいと思います。

うの花療育園

うの花療育園では、食育への取り組みとして4つの柱で取り組んでいます。

①食べ物を選択する

バイキング給食の実施。好きなメニューを選択する経験を大切にしています。この日は好きなものをたくさん食べられるので、子ども達にとっても楽しい行事のひとつです。

②料理を楽しむ

親子クッキングの実施。料理を通して親子の触れ合いや、食への関心を高めるといふ点を重視するとともに、偏食の支援としても有効と考えています。

③食物の育ちを感じる

菜園活動を通して食物を身近なものに感じ、それが食への関心に繋がります。

じゃがいも、トマト、ゴーヤ、きゅうり、さつまいもなどを園で育てています。さつまいもは、焼き芋大会をして園で食べます。

④味がわかる

和食は昆布と削り節で出汁を取り、素材そのものの味がわかる味覚を育てたいと考えています。

今回はその中でも、『バイキング給食』について紹介します。子ども達に、主食、主菜、副菜、それぞれ2種から好きな物を選んでもらうバイキング給食を、年1回取り入れていきます。偏食のある子どもが多いため、毎年保育士からメニューの



アンケートを取り、主食のおにぎりの味付けや、主菜の魚の種類、汁物の味付け等、さらに詳しい打ち合わせをクラスごとに行います。

主食はロールパンとおにぎりととの選択が続いていましたが、今年度は焼きそばとおにぎりに決まり、主菜は唐揚げと焼き魚になりました。副菜は野菜の2種で、野菜が苦手な子どもに感じ、近年は食べやすいスティック状にしたり、素揚げにしたりと工夫をしています。さらに、汁物とデザートがつかえます。

バイキングの時の子ども達の表情はとても豊かです。このバイキング給食により、普段の食べる量や種類も増えてくるという変化が見られます。こういった経験を重ねることで、食に関する興味を持ってくれることを期待しています。

4月のバイキング給食では、自分でお皿を持ち、名前を呼ばれた子どもから料理を取りに行きました。“これ”と指を差して料理を選ぶ子ども達

人気のあったメニューは唐揚げ、海苔巻きおにぎり、さつまいもの素揚げで、いつも以上におかわりする子どももいました。この日の栄養は偏っているかもしれませんが、そこから好きな食べ物が増え、「給食って楽しい！」と感じてくれたらいいと思います。

地域生活支援 センター光

地域生活支援センター光では、「家庭的で温かみのある食事」を大切にしています。

開所から10年が経ち、ご利用者の咀嚼・嚥下力の低下から食事にもリスクを伴うことが増えてきました。そこで、皆さんが「楽しめる食事」を安全に提供できるように、食事形態を7パターンご用意し、ご利用者の特性に合わせて調理しています。また、「楽しめる食事」の提供を行うため、大きく5つの取り組みを実施しています。

①月に1度のバイキング
毎回テーマを決め、ご利用

者からのリクエストをもとに献立を作成しています。これまではデザートバイキング・お刺身バイキング・麺バイキング・世界の料理バイキング等様々なテーマで実施しました。少々食べすぎてしまう方も少なくありませんが、皆さん迷いながらも楽しんでおられます。

②入所ご利用者の 誕生日メニュー

ご利用者の誕生日に、その方の食べたい料理を取り入れ、他のご利用者・職員全員で一緒に行ってくださいという取り組みを行っています。食事を通じてそのご利用者の話題にも自然につながり、皆さんとても楽しまれています。人気メニューはカレー・お好み焼き・ハンバーグなどです。

③通所ご利用者の リクエストメニュー

各曜日ごとに提供できるように、年5回リクエストメニューを決めています。うなぎを使ったメニューや生姜焼きなど光ではなかなか提供していない料理もあり、入所のご利

など微笑ましい姿も見られるようになります。

その他、保護者の方にお子さんの一週間の生活の様子と食事のメニューを書いていただき、看護師より食事についての情報提供を行う場面もあります。偏食についてのご相談も多く、うの花療育園の栄

理事長の日々

理事長 野知卓司

ゴールデンウィークも終わり、青葉が鮮やかさを増し初夏の装いとなってきました。5月13日には監事監査が予定されており、間もなく2016年度の事業報告と決算が明らかになります。

2016年度は当法人にとって大きな転換点となる年でした。社会福祉法の一部改正法案が成立し、4月からその一部が施行されました。これは当法人にとどまらず全国にある約2万の社会福祉法人にとって緊急な対応を迫られました。定款変更を含めた制度変更をこなすだけでな

養士から偏食についてお話しする機会も設けています。

食事は毎日三食欠かせないものであり、保護者の方の関心も高く、栄養面やお箸やスプーン等の使い方などご心配は尽きません。今後食事について、あらゆる角度からサポートさせていただきます。

く、社会福祉法人としての基本的な事項を見直すことが求められました。

7つの事業を行い職員数350人超となっている法人組織や事業を支える本部機能を含めた組織の見直しとそれに伴った施設長の若返り人事を行いました。先ず下田部保育園、うの花療育園、聖ヨハネ子どもセンターを子ども子育て部門とし、ミス・ブール記念ホーム、地域生活支援センター光、ゆう・あいセンターを高齢者・障がい者部門、それと児童養護部門の三部門制としました。子ども子育て部門と高齢者・障がい者部門には部門長として統括施設長を置きました。これは、保育・療育を含めて子育てに関係した3施設又

介護の働きを行う3施設でそれぞれ共通する課題や専門性から交流や協働を頻繁に緊密に行うことで相乗効果を生み出し、より多様で新規なサービス提供や働く環境の改善につながることを狙いに行っています。3人の部門長は本部業務のうち経理財務関係、採用研修関係、情報・資料管理関係を分担して本部機能を強化しました。それと定年を迎えて退職された2人の施設長の後任を含め40歳代の4人の統括主任を施設長にして若返りを図りました。

これ等の変革は初年度でもあり意図したとおりの成果を上げたとはいえませんが、かなり定着してきましたので本年度はより機能するよう注力し、成果を期待します。2013年度から実施しています中長期ビジョンの中核である「将来の総合整備計画の基本構想作り」は進展していません。この作業は30年50年後の当法人の姿を思い描くことから始めなければなりません。単なる現状の継続ではなく夢や希望のある姿を、そして実現可能な姿を構想せねばなり

ませんのでなかなか難しいのです。もうひとつ気になっているのが2019年に当法人は創立130周年を迎えることで、この時にどの様な記念事業を行うかも緊急の検討課題です。そこで創立130周年を記念して将来の総合整備計画基本構想の発表を目標とすることを先般の理事会・評議員会で表明しました。本部運営会議メンバーに女性新施設長2人を加えた7人で委員会を構成し、去る4月17日に第1回を行いました。今後月1回の会合を行う予定で、本年度は5月から9月で各施設のありたい姿を毎月1施設ごとに議論する。10月以後でそれを集約する。来年度は1年をかけて前年度の成果をより掘り下げて構想を作り上げる。この時には委員会の構成をより若手の参画、役員・評議員の参画等再構築する。これと並行して創立130周年の事業計画も検討する。大まかですがこの様な事を実施しようとしておりますので、広く皆様からのご意見をお寄せいただき、ご協力、ご支援をよろしくお願い申し上げます。

ブール女史とペスタロッチ

チャプレン 司祭 ペテロ 竹林 徑一

毎年、3月末には新入職員研修で、4月初めには服部霊園外人墓地での墓参礼拝で、聖ヨハネ学園の創始者リーラ・ブール女史について語るのが、私の恒例の行事となりました。墓参には、児童養護の小学6年生、特別養護老人ホームの入居者、学園の理事や職員、大阪聖ヨハネ教会と高槻聖マリア教会の信徒・牧師などが約30人集います。ブール先生は1888(明治21)年5月、40歳の時に米国聖公会の宣教師として来阪、1924(大正13)年3月20日76歳で逝去するまで、教育・伝道・慈善(福祉事業)に生命の最後の一滴まで献げ尽くされた方でした。19世紀アメリカの開拓者精神と、深い靈性に裏付けされたキリスト教信仰が、彼女の人間性や人格を形成し、多くの人々を感化したようです。資料も少ないのですが、今後リーラ・ブ

ールの業績や思想を研究する必要が高まってくるだろうと思います。

ブール先生が、他の若い女性伝道師と違ったのは、キリスト教の伝道だけでなく、教育という仕事に篤い情熱と豊かな経験を持っていたということですね。親しくお付き合いをしていた人が書いていますが、先生は18世紀にスイスで活躍した有名な教育者のペスタロッチをとっても尊敬・崇拜していました。そして、ペスタロッチについて深く研究し、その教えを自分で実践する努力をしていたようです。

それは、大阪市内の小学校の先生たちにも知られていたようで、ある時ブール先生に「ペス



ブール女史



ペスタロッチ

タロッチについての講演」の依頼があり、堺筋の淡路町にあった旧・汎愛小学校の講堂で開催されました。この人は、その時お供をして話をきいたのですが、お人柄が優れた心や気品を持っているだけでなく、素晴らしい深い学識の持ち主であることを感じたと思っています。

ペスタロッチは、今から240年位前に、聖ヨハネ学園のような児童養護のための施設・学校を創って、試行錯誤しながら生活困難な子供たちの救済と育成に一生を捧げた人で、大きな影響を与えました。近代教育学の土台を築き、理想的人格主義とも呼ばれる全人教育を目指しました。現代の我々が受けている教育の方法や理論は、多くをこの人に依っているとされています。

知的・身体的・道徳宗教的陶冶、言い換えると「頭と手と心臓(心)の調和的発達」を自然と生活の中で身に付けて、生き生きと生きる・活動することを目指したわけですが、それはブール先生が聖ヨハネ学園を創始し、確立して行く時の理論的背景や

支柱となり、子供たちを育てる生活をする時の教育実践方法の指針だったと思われれます。

ヨハネ学園やヨハネ教会が、なんととはなく人の情熱や経験だけで出来上がったのではなく、しっかりと学問や知識、思想が土台にあつて、いろんな失敗や試みを肥やしにしながら、現在があるということをしつかり覚えたいと思います。

社会福祉法人 聖ヨハネ学園 (法人本部)

〒569-1032 高槻市宮之川原2丁目9番1号 TEL&FAX 072-687-0548

- 聖ヨハネ学園 (児童養護施設)
〒569-1032 高槻市宮之川原2丁目9番1号 ☎ 072-687-0541 FAX 072-689-3623
- 下田部保育園 (保育所)
〒569-0046 高槻市登町1番1号 ☎ 072-671-9960 FAX 072-673-8039
- ミス・ブール記念ホーム (特別養護老人ホーム/デイサービスセンター/ケアプランセンター/ヘルパーステーション/地域包括支援センター/エンゼル園)
〒569-1031 高槻市松が丘1丁目21番9号 ☎ 072-688-5138 FAX 072-688-4478
- ゆう・あいセンター (高槻市事業受託/地域活動支援事業Ⅱ型・特定指定相談支援事業)
〒569-0075 高槻市城内町1番11号 ☎ 072-672-0267 FAX 072-661-3508
- うの花療育園 (高槻市指定管理者事業・児童発達支援センター)
〒569-1131 高槻市郡家本町5番5号 ☎ 072-685-3803 FAX 072-685-3805
- 地域生活支援センター光 (障がい者支援施設/放課後等デイサービス)
〒569-1032 高槻市宮之川原2丁目9番1号 ☎ 072-680-1110 FAX 072-691-8300
- 聖ヨハネ子どもセンター (高槻市乳幼児療育事業受託/児童発達支援/放課後等デイサービス事業/障がい児相談支援事業)
〒569-1032 高槻市宮之川原2丁目9番1号 ☎ 072-687-7720 FAX 072-687-7722