

経歴

作業療法を4年学び、国家資格を保持してから福島県郡山市の急性期病院に入職して5年間務められました。脳外科、次に回復期、最後は循環器・心臓外科のリハビリに携わった福田さんは、地元青森の老健を経験したのちにきららホールディングスへ入社されました。

業務内容

短期入所生活介護・サービス付き高齢者向け住宅・通所介護のリハビリを担当しています。利用者様やご家族の方が頑張りたいことや、してほしいこと等の希望を聞き、それぞれの利用者様に適したプログラムを提供するお仕事です。

同僚から見た福田さん

とにかく笑顔で職員や利用者様と接しています。福田さんがリハビリ室にいただけで、その場の雰囲気明るくなります。そんな福田さんの人柄が特に感じられるのが利用者様との接し方です。利用者様と一緒に過ごす時間を何より大切にされていて、接する際には性格や個性を尊重し、機能訓練のみならず利用者様一人ひとりの悩みを真摯に聞いています。利用者様の中には認知機能が低下して日々の出来事を忘れやすくなってしまっている方がいらっしゃるのですが、そういった方でもご自身で制作した作品を見て「自分の作ったものだ!」と喜ばれている場面がありました。

Q お仕事をする時や利用者様とのコミュニケーションで心がけていることを教えてください

笑顔で大きな声のあいさつをすることです。利用者様は体に問題があったり、気持ちが落ち込んでいたりする方が多いため、安心して何でも話せる相手だと思って頂けるように、親身になって話を聴くようにしています。今後も利用者様に「ここに来てよかった」「また来たい」と喜んで継続してもらえるサービスを提供したいと思います。

Q 今後の目標を教えてください

多職種にリハビリを知ってもらえたら嬉しいです。現在きららホールディングスで働いているリハビリ職員の職種は、「作業療法士」「理学療法士」といいます。骨、筋肉、関節など解剖の知識に始まり、体の動かし方、日常生活活動の方法、生活道具の選択などを学んでいます。アーバンパレス、ケアセンター、パリアケアにそれぞれ勤務していて、利用者様の出来る活動が拡大できるよう、運動や動作指導をしながらサポートしています。今後も積極的にリハビリ業務を行っていきますので、利用者様に关わるチームの一員としてよろしくお願ひします。



作業療法士
福田 亜由美 Ayumi Hukuda





お宅の鍋を覗き見!

今夜は鍋?
どんなお鍋?



寒さが厳しい季節が続きますね。心も体も温まるお鍋は、冬の楽しみのひとつではないでしょうか?今回は社内の皆さんに「寒い冬に食べたいお鍋」についてアンケートを実施しました!プライベートなこだわりや意外な一面が垣間見える回答に、ぜひご注目ください。あなたの鍋のアイデアもきっと広がるはず!

「寒い冬に食べたいお鍋」

自宅かお店ならお鍋は自宅派!
好きな味付けはキムチ鍋と豆乳鍋です

お鍋に欠かせない具材ベスト3! ①キャベツ、白菜 ②豆腐 ③きのこ類

おすすめの変り種具材は? トマト、チーズ、ブロッコリーです

お鍋に関する思い出やお鍋の理想のシチュエーションを教えてください

小さい頃、家の前に作ったかまくらの中で食べた「きりたんぼ鍋」。寒くて手が震えて食べにくかった思い出があります。また、理想のお鍋は山の中で作るなべっこ(いものこ汁)が食べたいです。

お仕事に関して、今後の目標を教えてください

一度、試験に落ちています。ケアマネジャーの資格取得を目指し、がんばりたいです。今現在、生活相談員をしておりますので、利用者様本人・御家族様が理想とする生活をできる限り与えられるよう寄り添っていきたくです。職員も含め、みんなが笑って過ごせる職場環境を作っていける、そんな相談員になりたいです。



きららアーバンパレス
ショートステイ

ゆだ みなこ
湯田 美奈子さん

自宅かお店ならお鍋は自宅派!好きな鍋は舞茸の鍋です。父が取りに行った日に作ってもらい食べています。

お鍋に欠かせない具材ベスト3! 豆腐、ねぎ、豚肉です。
この3つさえあれば間違いありません。

お鍋に関する思い出やお鍋の理想のシチュエーションを教えてください

友達とこたつを囲んで食べる鍋が最高のシチュエーションです。趣味が釣りで終わったあと、鍋を食べながら反省や、釣りの話をするのが好きで毎回思い出に残っています。

お仕事に関して、今後の目標を教えてください

私は、介護士として働いて3年目になります。最初は、自分に向いているのでは...と思い挑戦してみましたが、大変な事が多く、逃げたいと思ったこともあります。しかし、利用者様や他職員の言葉からやりがいを感じ、続けられています。みんなから好かれ、頼もしい介護士になれるよう、これからも頑張っていきます!!



北欧の家

おおめま かん
大沼 侃さん



2月3日生まれ
筒井 初子さん

2月4日生まれ
島倉 典雄さん 保坂 敦さん
柏崎 綾子さん

2月5日生まれ
奈良 美智子さん

2月13日生まれ
シファ ウィディヤナ ズルファさん

2月14日生まれ
鈴木 嘉彦社長 佐藤 豊さん
湯田 美奈子さん 渡辺 光昭さん

2月17日生まれ
岩谷 咲来さん

お鍋に欠かせない具材ベスト3！ ①だまこ ②ネギ ③キノコ

おすすめの変わり種具材は？

ノーマルな味が好みなのであまりレギュラーな具材は使用しないのですが、大根おろしを沢山入れて食べるのも美味しいです。

お鍋に関する思い出やお鍋の理想のシチュエーションを教えてください

私は県南出身で、だまこ鍋を食べる習慣がなく存在を知りませんでした。以前、勤務していた施設で食レクの一環で利用者さんと一緒にだまこ鍋を作る行事がありそこで初めてだまこ鍋と出会いました。初めて食べた時はあまりの美味しさに驚き、3日間連続で食べた事を今でも覚えています。これから益々寒くなるこの時期、家族と鍋を囲み家族団らんを楽しみたいと思います。

お仕事に関して、今後の目標を教えてください

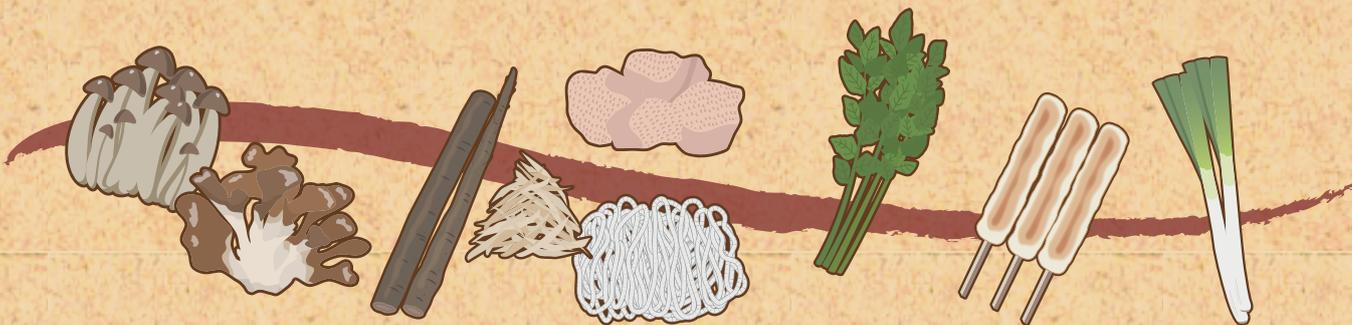
より一層、ご本人やご家族の思いに耳を傾け縁の下の力持ちのような存在になれるよう尽くしていきたいと思っています。また、介護支援専門員としてのスキルアップをすべく小規模多機能型サービス等計画担当者研修への参加を予定しており、更には主任介護支援専門員の資格取得を目指し自己研鑽に努めて参りたいと思います。

自宅かお店ならお鍋は自宅派！なぜなら子どもが小さく、手がかかるため自宅の方が周りを気にせずゆったりくつろぎながら食べる事が出来るからです。また、一番好きな鍋はだまこ鍋です。鶏肉の出汁やきのこ、ごぼうなどの味がしみ込んだだまこは絶品です。



NPO きらら居宅
介護支援事業所

むとう まい
武藤 麻衣さん



自分の大切な人達と食べる鍋なら、自宅やお店どちらでも！！辛いものが好きなので、キムチ鍋をよく食べます！あと、さっぱりとしたしゃぶじゃぶも好きです！

お鍋に欠かせない具材ベスト3！ ①とうふ ②ぶたにく ③つみれ

お鍋に関する思い出やお鍋の理想のシチュエーションを教えてください

寒くなってきて、あったかい物を食べたくなったり、忘年会シーズンで普段なかなか会えない人と会う機会が増えてきたりすると、みんなで囲んで食べられる鍋はいいなと思います！

お仕事に関して、今後の目標を教えてください

子ども達一人一人の良さをのばしていけるような保育や環境作りを心がけ、信頼と安心感をあたえられる保育士でありたいと思います。また、保護者の方の育児の悩みにも丁寧に寄り添いながら、子ども達の成長を支えていけたらと思っています。



きらら保育園

おおいし りほ
大石 莉穂さん

2月18日生まれ

大信田 一真さん 齊藤 真希さん

2月20日生まれ

堀川 秀暁さん

2月21日生まれ

福田 亜由美さん

2月21日生まれ

二田 雪絵さん

2月27日生まれ

菅原 智也さん

2月28日生まれ

高橋 弘美さん

2月生まれの方は、非凡な発想力と直感性、独創的な感性を持っています。好奇心旺盛で新しいものや刺激を好み、マンネリ化すると次の興味のあるものを探すところがあります。洞察力も優れているので、細かい配慮ができるのも魅力の1つです。



2月生まれ

人気メニューのレシピを大公開!

油淋鶏!!!

きららアーバンパレス厨房監修

きらきらレシピ



材料・用意するもの (4人前)

鶏もも肉…300g

- * 濃口醤油…大さじ1と1/2
- * みりん…大さじ1と1/2
- * 酒…大さじ1
- * おろしにんにく…小さじ1

片栗粉…大さじ1
小麦粉…大さじ1
調理油…適量



【タレ】

長ネギ…1本
おろし生姜…小さじ2/3
濃口醤油…小さじ2
砂糖…小さじ4
酢…小さじ2
ごま油…小さじ1

つくりかた

- 1 鶏もも肉を一口大に切り、*の調味料を馴染ませ下味を付けます。
- 2 下味を付けた鶏もも肉に片栗粉と小麦粉を混ぜたものをまぶし、170℃の油で揚げます。
- 3 タレの調味料を混ぜ、フライパンで熱します。
- 4 揚げた鶏もも肉を入れ、タレを絡めて完成です!

唐揚げの味付けは企業秘密のため、
栄養士さんお勤めの代替レシピのご紹介です!



栄養士 小玉女史からのアドバイス

- ・ご家庭のから揚げにこのタレをかけるだけでも簡単に油淋鶏を味わえます!
- ・唐揚げはにんにくを効かせると更に美味しくなりますよ!
- ・一つ一つ揚げる唐揚げより、一枚肉のまま揚げてカットする油淋鶏の方が簡単で美味しいです♪
- ・付け合わせには、ブロッコリーやアスパラ、トマト等、色鮮やかな野菜を添えると食卓がより華やかになりおすすめです。

