

すまいる通信

Vol. 15

2025(令和7)年3月発行

障がい児者福祉施設協議会 広報紙



今号の 主な内容

「食育の取組」施設で求められる食事サービスとは
「事業継続計画
(Business Continuity Plan)のその後」
過去の経験を活かした災害に強い法人を目指す
(二〜三ページ)

「笑顔の写真ありがとう」
「各委員会活動報告」
(六〜七ページ)
(八ページ)



表紙の写真を「すまいる通信」のタイトルにちなみ、会員施設・事業所の皆様から笑顔の写真で大募集！応募作品の中から選ばれたのは、「社会福祉法人いわき福音協会 光の家」(渡邊さん)の作品です。

〈表紙の写真〉

「光の湯でほっと一息」

社会福祉法人いわき福音協会 光の家
おわた へろな
太田陽菜さんと友菜さん

〈写真について〉

お姉ちゃんと一緒に草津温泉で温まりました。
足湯さいこおー。

喜びのコメント

「お二人のお母さんのコメント」

「表紙に載るんだってよ。やったね！」
と伝えると、お二人は「えへっ!!」

「渡邊さんのコメント」

「姉妹の最高にステキなベストショットを撮影することができ、私たちも笑顔になることができました。」

「食育の取組」

施設で求められる食事サービスとは

社会福祉法人 けやきの村
障害者支援施設 けやきの村

管理栄養士 寺山美智子
管理栄養士 織田 卓弥

障がい者施設で提供する福祉サービスのひとつに食事サービスがあります。利用者さん毎に、食生活で気をつけなければならぬことや施設として「できること」「できないこと」が異なります。

今年度は、「食育」をテーマとして、その活動に積極的に取り組んでいる福島市飯坂町にある障害者支援施設「けやきの村」を訪問して、施設の給食提供で献立を作っている管理栄養士さんとお話しをお聞きしました。



広報委員長と副委員長が施設を訪問してお話しを伺いました

調理担当者の役割・苦勞と工夫について

利用者さんには、食べることの楽しみも提供したいと考えています。形状、色合いなどの見た目や味付けが前日と似通うところがないようにしています。



取材当日の昼食メニューです

給食メニューの立て方

行事食以外に月四回、三種類のメニューから選んでいただける選択メニューも取り入れています。ご希望のあったメニューは、献立に取り入れられるように工夫しています。



毎月の献立表は通路に掲示されます



毎月の委員会の結果は通路に掲示されます

調理方法（委託から直営へ）

給食業者への委託から、直営での調理へ変更しました。これまで外部業者へ頼めなかったことも、直営での調理としたことで、より一緒に仕事ができ、利用者さんの声も反映できるようになりました。中には、変化に敏感な利用者さんも多く、マヨネーズ・ソースなどの調味料の味や福島県産と他県産で材料の味が異なるとの意見もありました。

1日の給食数と提供状況（朝・昼・夕）

朝夕は、入所者六十五人分、昼は、通所も加えて一〇〇〜一二〇人分を準備します。調理担当者は一名、盛付に一名の補助スタッフがいます。

昼は、配膳を含めて四人で準備しています。昼の食事は完全手作りにこだわっています。

利用者さんからの意見や要望

利用者さんからの「声」を大切に和食、洋食、中華をバランス良く提供しています。利用者さんは食事に對して敏感な方が多い印象があります。例えば、魚が苦手な



利用者さんの二スから給茶機ととろみ機

管理栄養士の役割・苦勞と工夫について

現在、食事を提供している六十五名の栄養ケアマネジメントを実施しています。書類に追われる毎日で全員に目が行き届いていませんが、できるだけミールラウンド（食事観察）を意識して一人一人の状況がわかるようにアンケートを広げています。



寺山美智子管理栄養士



織田卓弥 本部 管理栄養士

利用者さんには、丁寧に調理方法や味付けを説明すると、「おいしい」と食べてくれることもありました。

食材選択の基準(産地消の取組)

—リンゴをはじめ果物は、県北地方の農家から仕入れるようにしています。

今後は、農家と相談して、農協に出せない、商品にならない、形状が整わない果物を仕入れるなど、SDGsを意識した取組も考えています。

栄養バランスに係る利用者さんへの働きかけ

—ごはんは利用者さんによってグラム数を決めています。肉は八〇グラム、魚は七〇グラム、野菜は三五〇〜三七〇グラムが目安です。年齢によって量を変更しています。

郷土料理や伝統料理(施設独自)

—福島市飯坂町の地元(県北地方)の「いかニンジン」や、会津地方の「小づゆ」も提供しています。いわき地区出身の利用者さんから希望があった、「メヒカリ」の唐揚げは、「なかなか帰省できないから」と大変喜ばれております。

施設内での「食育」への取組

—言葉だけでは伝わらないこともあり、パソコンで実際の商品(食品)と一緒に見て、利用者さんが好まれるおいしくヘルシーなものを伝えています。心にも身体にも栄養が行き届くように支援を心がけています。

利用者さんへの個別指導

—塩分過多は、肥満の要因になり、味噌汁も毎食食べることは基準をオーバーすることになります。太りにくくする支援として、「電子レンジ調理法」がおすすめです。別冊でレシピを紹介します。



食堂見学で説明を聞く広報委員長と副委員長



取材に協力いただいた織田さんと寺山さん



窓一面から陽光が差込む明るい食堂



社会福祉法人 けやきの村 正面玄関



「事業継続計画(Business Continuity Plan)のその後」

過去の経験を活かした災害に強い法人を目指す

大規模災害発生に備えて、昨年義務化されたBCPに基づいて、各施設が災害対策に取り組んでいます。過去に東日本大震災、原子力災害を経験した法人として、BCP策定に取り組み、自然災害や感染症への危機管理体制を強化し「災害に強い法人」を目指している社会福祉法人友愛会の事例について紹介します。

前回(すまいる通信第十四号)ご紹介した「事業継続計画(BCP)友愛会の取組」のその後について、光洋愛成園並びにワークセンターさくらの施設長とBCP担当者からお話を伺いました。



海拔25メートルに立地する「社会福祉法人友愛会本部」



「福祉避難所」の指定を受けた通所施設ワークセンターさくら



入所施設の光洋愛成園

令和五年度にBCPを策定し、運用を開始

自然災害対策についての法人内で共有された考え

平成二十三年三月十一日に発生した東日本大震災及びそれに伴う東京電力福島第一原子力発電所における放射能漏れ事故により、避難を余儀なくされた際、入所施設とグループホームの利用者は全員で避難しました。当時から全員が一緒に行動することをモットーにしています。

福島相双復興推進機構(福島相双復興官民合同チーム)と民間コンサル会社の支援

コンサルタントは、BCPの策定までお願いしました。それ以降は、策定されたBCPに基づき、研修や訓練を年間計画に基づき法人内で取り組んでいます。

BCPの策定のポイント(想定したリスク)

年間計画に基づき、毎年十二月〜翌年一月に見直しを実施しています。自然災害と感染症対策ですが、新型コロナウイルス感染症以降、感染症対策に力を入れています。自然災害として想定しているのは、主に施設の立地条件(建屋は、海拔二十五m)から、津波を想定しています。

また、ワークセンターさくらは、広野町から「福祉避難所」の指定を受けています。

社会福祉法人友愛会

光洋愛成園

理事兼施設長

ゆはら 柚原

ひろゆき 広之

ワークセンターさくら
理事兼施設長

こめま 小沼

たかひさ 貴久

ワークセンターさくら
サービス管理責任者

おぐら 小椋

ふゆき 冬樹

職員へのBCP浸透のための定期的な研修

現場への落とし込みを目的に毎年実施しています。

これまで実施した模擬訓練の状況

抜き打ちの招集訓練、非常食の提供訓練、貯水タンクからの給水訓練等を行いました。又、業務訓練(ロールプレイング)や感染・災害の図上訓練も併せて定期的に行っています。

行動訓練(連絡、移動、業務)の実施と課題

BCPで策定された訓練と通常の避難訓練(毎年度の消防署及び消防団も参加)を実施しています。

法人施設毎のBCP(自然、感染症)の確認

自然災害用、感染症対策用に2種類のBCPを策定しました。

策定されたBCPについての修正や見直し

毎年十二月〜翌年一月に年間計画と照らし合わせて見直しを実施しています。

BCP発動の有無と「有り」の場合の課題

感染症発症時にBCPを発動しました。振り返ってみると、職員への浸透に課題がありました。

災害対策広報・啓発活動

施設内の掲示板へポスターやお知らせなどを掲示しています。



防災に関する啓蒙、取組など最新情報を掲示しています

災害対応についての組織・体制

友愛会（法人本部）が中心となって各施設へ情報の提供や調整にあたっています。

災害対応部署から利用者や家族への広報・啓発

友愛会（法人本部）が中心となって各施設へ情報の提供や収集にあたっています。

BCP策定後に見直した備蓄品と保管場所と管理方法

停電に備えて、非常用発電機用の軽油を新たに備蓄品に追加しました。感染症対策、自然災害対策用の専用倉庫に保管しています。

災害時の取決め・申合せ（他法人・施設との連携）

東日本大震災発生時に支援を受けたことがきっかけで、当時の避難先（群馬県高崎市国立のぞみの園）との協定（原子力災害に限る）、当時支援助物資の提供を受けた横浜市（社会福祉法人ル・プリ）と相互協定を結んでいます。



取材に協力いただいた（左から）柚原さん、小沼さん、小椋さん

BCP策定後の地域との連携や支援

地域の行政機関と訓練や福祉避難所の提供での連携や相互支援を行っています。課題としては、職員を応援派遣する際の人材の確保があります。知識、経験が無い中での支援は困難であり、災害復旧に向けた後方支援やバックアップ活動を想定しています。

施設間災害相互援助についての取決めや申合せのあり方

これまでの相互支援の例として、令和四年のいわき市豪雨災害では、取決めや申合せに寄らず、施設の職員がボランティアで支援した経験があります。実際に災害が発生した際の活動は、事前に行えること、できないことを明示し、日ごろから準備を整えておくことが大事です。そのための取決めや申合せは必要であると考えます。具体的には、後方支援など直接利用者へのサービス以外の応援です。

BCP運用維持のための研修・訓練のあり方

災害発生を想定した計画に基づき、研修や訓練が必要であり、いかに現場の職員へ落とし込めるかがカギとなります。



保管倉庫の入り口には、海外出身の職員向けの表示もあります



備蓄品は感染症対策、自然災害対策用の専用倉庫に保管しています

笑顔の写真ありがとう

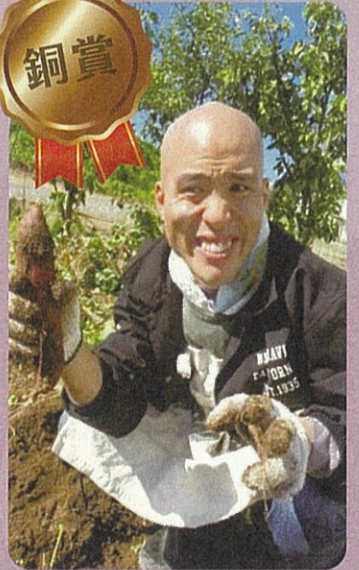
今号でも「すまいる」にちなみ、会員施設の皆様から写真を大募集しました。選考を行った広報委員会でも意見が分かれるくらいの力作ぞろい。惜しくも、表紙は逃したけれど、寄せられた写真を紹介します。ご応募いただいた皆様、本当にありがとうございます。



羽黒駅伝大会走りきりました



お花見にいわき市フラワーセンターにて



上妻さん 芋煮会 さつまいも採れたよ!!



楽しいお祭り!



今日の間食はゼリー!



恥ずかしいよ~



楽しい!!!



アニマルセラピーでのーコマ



新年会でのーコマ



風呂上り 豪華な夕食いただきます!!



玄関前で



ビンゴ最高



それは笑いますよね



仲良し2人組、笑顔でピース!



うまい!





あったかいね



春の遠足



誕生会



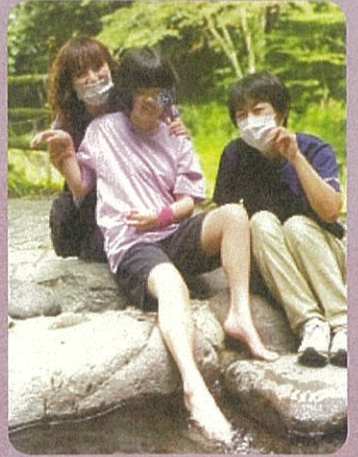
水泳大会、がんばってきたよ!メダル見て((マ))



3人仲良く女子会で〜す!



なにが入っているのかな?



心安らく時間



見て / 生姜焼き定食 おいしいわ!



大好きハンバーグ!美味しすぎて笑顔とろけた!



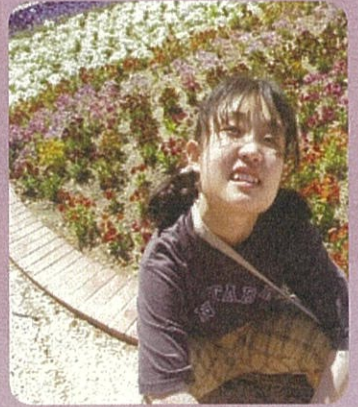
カラオケ大会大熱唱!



桜満開!笑顔も満開!(^^)



夏はやっぱりかき氷!今年は抹茶だよ



五月の温かいスポットライトを浴びて

変わらぬ理念と 時代の変化への 柔軟な対応を心がけて



障がい児者福祉施設協議会

会長 小林 香

(社会福祉法人) 矢吹厚生事業所
矢吹授産場 わーくる 矢吹
施設長

令和五年度から会長を務めさせていただいております。矢吹授産場(わーくる) 矢吹施設長の小林 香と申します。日頃から、当会の活動に対するご理解とご協力、心より感謝申し上げます。報酬改定から早くも一年が経過しようとしておりますが、物価高騰や職員不足といった課題は依然として続いております。これらが施設の経営やサービスに与える影響については、各施設とも注意深く見守り、適切に対応していく必要があると考えます。

かつ効果的な支援体制を整備できよう努めてまいります。

「不易流行」という言葉にあるように、変わらぬ理念を大切にしながら、時代の変化に柔軟に対応していくことが今後益々重要であると感じております。福祉ニーズは日々多様化、複雑化しています。そうした中、当

会では皆様が必要としている情報を迅速に発信し、ニーズに応じた研修会の開催、実態調査などを進めながら、今後も皆様のお役立ちと地域福祉の発展に貢献できるよう進めてまいります。尚、会員拡大に向けたアプローチとしても、当会が横のつながりや情報共有、人材育成の場として更なる役割が担えるようアップデートしていければと思います。

これからも、会員の皆様から寄せられた課題やご要望を取りまとめ、県当局や県議会への制度要望を通じて、皆様の声が政策に反映されるよう、役員一同尽力してまいります。

障害の有無に関わらず、そこに携わる全ての方々が笑顔で楽しく暮らせるように。今後とも変わらぬご支援とご協力を賜りますようお願いいたします。



各委員会活動報告

調査委員会

障害福祉サービス事業所等における危機管理対応に関する調査を実施いたしました。

各施設の事業継続計画（BCP）については、昨年度からの課題を明確化し、対応をしている傾向が見られますが、職員への落とし込みや有効活用が課題かと思われました。

常にBCPへの意識を高く持ち取り組むことが大切だと感じました。

状況は常に変化しているため定期的な見直し演習、ワークショップなどで実践を学びその都度、職員間で共有し一人一人が知識や意識を高め実効性のある取組を行い「災害に強い施設」を目指し、この調査結果を活かしていただければ幸いです。

副委員長 小椋 冬樹
（ワークセンターさくら）
サービス管理責任者



研修委員会

今年度は、特定非営利活動法人きぼうの新妻直恵先生を講師に迎え、「アンガーマネジメント研修」を開催しました。

本研修会では、感情のコントロール、情報の正しい伝え方、ハラスメント防止で福祉職員に求められる姿勢や考え方のアドバイスを分かりやすく講義していただきました。怒りのメカニズムやそれをうまく扱うためにはどう対処したらよいかという具体的な話から、相手の言い分に耳を傾け、状況や考え方を尊重することや自分のルール、価値観を見直すことの大切さを学ぶことができました。

今回学んだアンガーマネジメントを実践し、日々の支援に活かしていただければ幸いです。

副委員長 嶋原 典子
（郡山市立希望ヶ丘学園）
作業療法士



広報委員会

昨年度のすまいる通信作成にあたっては各施設へ原稿を依頼する事での記事作成でしたが、今年度は施設を訪問してご担当の方より取材をすることができ、より深い、充実したものになったかと思えます。実際に取材に伺うとその現場の苦労や工夫をみる事ができ私たち委員にとつても知識を深める良い時間になりました。取材にご協力いただきありがとうございました。

笑顔の写真では、楽しそうな日常を切り取った写真からはご本人だけではなく、撮影された方の笑顔も伝わってくるようで、どれも特別な一枚だったと思います。たくさんの方の応募をいただきありがとうございます。

副委員長 加藤 真希人
（福島県ばんだい荘あおば）

副主任生活支援員



編集後記

すまいる通信第十五号が完成し、皆様のお手元に届けることができました。作成に携わったすべての関係者に感謝申し上げます。今号に関しては、「食育」「事業継続計画（BCP）のその後」の二つのテーマを取り上げさせていただきました。

「食育」に関しては、障害者支援施設けやきの村様を訪問し、利用者への食事で心掛けていることや気をつけていることなどお話を頂戴することができました。

「事業継続計画（BCP）」に関しては、昨年取り上げさせていただいた社会福祉法人友愛会様を再度取材させていただき、取組みについてお話を伺うことができました。

今回で二年の任期が満了となり、十四号、十五号ともに広報委員が実際の現場で日々感じている課題や苦労、興味関心等を取り上げさせていただきます。それを本会員の皆様と共有し、少しでも業務へ活かしていただけるような「すまいる通信」となることを願っております。

広報委員長 紺野 智広
（田村市授産場）

相談支援員兼授産（職業）指導員



電子レンジで万能レシピ

* 作り方の加熱時間は500Wの電子レンジを使用した場合のものです

オムレツ

調理時間 約5分



〈材料 2人分〉
卵 2個
シーチキン 1/2缶
酒 少量

適量
マヨネーズ 2枚
サラダ菜 適量
トマトケチャップ

①耐熱容器に、シーチキンと酒、マヨネーズを入れて混ぜる。
②①に卵2個を割り入れ、よく混ぜる。
③耐熱容器(丼鉢等)にラップを張り、②を流し入れ、レンジで3分加熱。
④とり出して、すぐにラップを寄せてつまみ、茶巾状にし、底を見て液状が見えればまた少しずつレンジにかける。

(1人分あたり)
●エネルギー 146kcal
●タンパク質 8.9g
●脂質 11.9g
●炭水化物 2.0g
●塩分 0.6g
●カルシウム 30mg

さばのみそ煮

調理時間 10分~15分



〈材料 2人分〉
さば 2切れ
長ねぎ 1/2本
赤ピーマン 2個

みそ 大さじ2
砂糖 大さじ2と1/2
酒 大さじ2
水 大さじ2
おろし生姜 小さじ1

①さばの皮に切り目を1本入れる。耐熱容器にAの調味料を入れて混ぜ、さばを皮を上にして並べ入れる。スプーンで調味料をかけ、長さ2cmに切った長ねぎをのせる。
②ピーマンは縦4つに切ってへたと種をとり、①に落とし蓋がわりにのせ、端を少しあけてラップをかける。ターナーテーブルに割り箸2膳を離して並べ、ポウルのせ、電子レンジで6分加熱する。器に盛り、煮汁をかける。

(1人分あたり)
●エネルギー 290kcal
●タンパク質 20.5g
●脂質 15.4g
●炭水化物 21.9g
●塩分 2.5g
●カルシウム 50mg

ポテトグラタン

調理時間 15~20分



〈材料 2人分〉
じゃがいも 中1個

生クリーム 1/2カップ
コーン缶詰 大さじ4
ぶなしめじ 1/2パック
ペーコン 2枚
塩 小さじ1/4
砂糖 少々
片栗粉 小さじ1

サラダ油 適量
粉チーズ 大さじ1と1/2
パセリ粉 適量

(1人分あたり)
●エネルギー 322kcal
●タンパク質 8.9g
●脂質 27.2g
●炭水化物 14.5g
●塩分 1.4g
●カルシウム 80mg

①じゃがいもは皮をむき、1cm厚さのいちよう切りにする。耐熱ボウルに入れ、クッキングシートと小皿で落とし蓋をし、端を少しあけてラップをかけ、電子レンジで5分加熱する。
②別のボウルにAを入れて混ぜ合わせ、①を加える。サラダ油を塗った耐熱皿に移し、粉チーズをかけ、端を少しあけてラップをかける。電子レンジで6分加熱し、ハセリを振る。

調理時間 15分~20分

鶏肉の生姜煮



〈材料 2人分〉
鶏もも肉 1枚

大葉 3枚
おろし生姜 小さじ1/2
酒 小さじ1
みりん 小さじ1
砂糖 小さじ1
穀物酢 小さじ1
しょうゆ 小さじ1

①鶏もも肉を一口大(10等分ぐらい)に切る。
②大葉はみじん切りにする。
③耐熱ボウルにAをすべて混ぜ合わせ、①の鶏肉を入れ、Aをからめる。
④鶏肉の皮を下にして、端を少しあけてラップをかける。
⑤ターナーテーブルに割り箸2膳を離して並べ、④のをせ、電子レンジで8分加熱する。
⑥お好みで、野菜(レタスやキャベツなど)と一緒に盛り付ける。

(1人分あたり)
●エネルギー 350kcal
●タンパク質 24.5g
●脂質 26.7g
●炭水化物 2.3g
●塩分 0.6g
●カルシウム 15mg

カリカリじゃこチーズ

調理時間 約10分



〈材料 5枚分〉
ピザ用チーズ 大さじ5
アメエビ 小さじ2
※チーズは四角のどろけるチーズを4等分にしても作れます。

(1枚分あたり)
●エネルギー 40kcal
●タンパク質 4.0g
●脂質 2.4g
●炭水化物 0g
●塩分 0.4g
●カルシウム 80mg

①ターナーテーブルにクッキングシートを丸く切って敷き、チーズを大さじ1ずつ、真ん中をあけてのせる。
②チーズの上にじゃこ、アメエビをそれぞれ等分してのせ、ラップをかける。電子レンジで約5分加熱する。チーズがとけて、ところどころ薄く色づいたらシートごととり出し、冷ます。

ぶりの照焼き風

調理時間 10分~15分



〈材料 2人分〉
ぶり 2切れ
大根おろし 100g
青じそ 2枚

しょうゆ 大さじ2
砂糖 大さじ2
酒 大さじ2
おろし生姜 小さじ1/2
片栗粉 小さじ1

①耐熱容器にAの調味料を入れて混ぜ、ぶりの皮を外側にして並べ入れる。調味料をスプーンでかけ、端を少しあけてラップをかける。
②ターナーテーブルに割り箸2膳を離して並べ、①のをせ、電子レンジで2分40秒加熱する。
③いったんとり出して、煮汁をスプーンでかけ、同様にラップをかけて電子レンジで2分40秒加熱。器に盛り、煮汁をかけ青じそと大根おろしを添える。

(1人分あたり)
●エネルギー 257kcal
●タンパク質 18.3g
●脂質 13.9g
●炭水化物 15.1g
●塩分 3.1g
●カルシウム 40mg