

メロディー ほっと通信

発行：特定非営利活動法人ワーカーズ・コレクティブ メロディー 発行責任 理事長 木村満里子
住所：〒212-0016 川崎市幸区南幸町 2-4-2 ビクセル川崎 101
Tel/Fax：044-533-8308 URL：http://wco-melody.com/ e-mail:wco-melody@guitar.ocn.ne.jp

【ワーカーズ・コレクティブ メロディーの生活支援サービス事業】

困った時にご相談ください。
メロディーのスタッフがご家庭を訪問し、家事などのお手伝いをします。

<子育て中の方>

産前産後のお手伝い、
ママのケガ・病気・入院時のサポート
ダブルケア(介護と育児)のサポート



<高齢の方、障がいをもつ方>

みまもり、通院のつきそい、
食事の用意など、



まずはご相談ください。
介護保険との組み合わせも可能です。

入会金 3,000円
年会費 2,400円

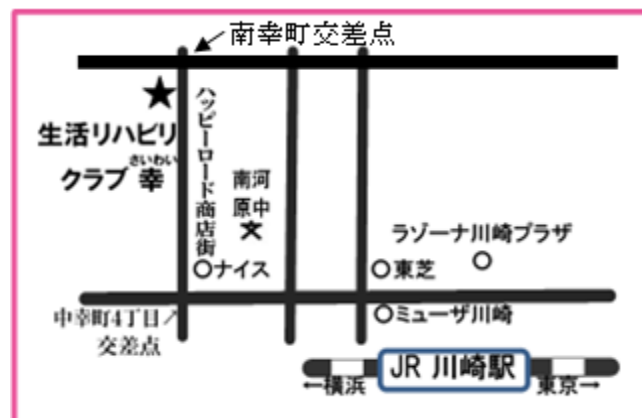
ご利用料金

9:00~17:00	時間外
月~金：1,200円/時間	1,500円/時間
休日：1,500円/時間	2,000円/時間
* 休日は土・日・祝日、8/13~15、12/29~1/3を含む。	

メロディー 事業案内

tel&fax 044-533-8308

【生活支援サービス事業】 (W.Co メロディー独自事業)	手助けを必要とされている方にサービスを提供します。例えば、お年より・障がいを持つ方・病弱な方のための付き添い、通院介助など。また、保育園の送迎や産前産後のお手伝いの育児支援など。まずはご相談ください。	
生活 介護 保険 ハラ ビブ リ幸	【デイサービス】	介護や支援の必要な高齢者の方に、送迎つきで、昼食・入浴・趣味の活動等を通じて楽しく過ごしていただきます。(月~土)
	【居宅介護支援事業】	介護保険の申請代行やケアプランの作成、サービスの調整・手配をします。
	【ヘルパー派遣】	ホームヘルパーがご自宅を訪問し、食事・排泄などの介助や家事等の日常生活の援助を行います。障害福祉サービス事業にも対応しています。



メロディーへのアクセス：川崎駅より徒歩 10 分

編集後記

メロディー設立 15 周年を迎えた春。メロディーほっとサロンに続く新しい『居場所・たまり場』の名称も決まり、新たなスタートを切ろうとしています。居心地の良い、地域のたまり場として多くの皆さんに知っていただけるよう、頑張ってお知らせ活動をしていきます。どうぞご期待ください。

ふうちゃん

私たちワーカーズ・コレクティブ メロディーは、住みなれたまちで安心して暮らし続けるためのサービスを提供しています。

多世代をつなぐほっとサロンへ

ワーカーズ・コレクティブメロディーではこれまで10年間「ほっとサロン」を毎月第3日曜日に開催してきました。地域の方が集う場所としてデイサービスのフロアを解放し、趣味の小物づくりや体操などを通して、顔の見える関係を築いてきました。今年度メロディーが15周年を迎えるにあたり、記念事業プロジェクトを設置し、現在、地域にどのようなニーズがあるのか、検討をすすめてきました。子どもの貧困が広く報道でも伝えられており、私たちも東京・神奈川の5カ所の子ども食堂を視察してきました。

その結果、子ども・子育て中の親・高齢者などさまざまな人たちが集える場にまずは「ほっとサロン」をつくりかえていくこととなりました。今後、色々な組織の方々とも協力し、ネットワークをつくって居場所・たまり場を広げていきたいと考えています。また、新たな名称がメンバーの投票により「メロディーココ」と決まりました。これからの「メロディーココ」は、子どもから高齢者まで多世代の人たちが集える居場所として活動をすすめて参ります。

理事 宇都宮加代子

Contents

- 1：多世代をつなぐほっとサロンに向けて
- 2：ワーカー大募集
- 3：今後の介護保険の動向
- 4：メロディーの生活支援サービス



コマまわしの様子
1月のほっとサロンより



働く人 大募集

ケアマネジャー

要資格 初心者の方も丁寧に指導します

デイサービススタッフ

介護スタッフ

ドライバー

8:45~18:30 シフト制

看護師

ホームヘルパー

介護福祉士

初任者研修終了者(ヘルパー2級)

- 未経験可 資格取得も(資格取得補助制度あり)
- 1日からOK!
勤務時間をご相談ください
- 主婦・中高年の方大歓迎!
地域貢献しませんか

新しいきれいな
職場です



あなたらしく働きませんか?



しっかり働きたい
Aさんはデイサービススタッフとして週2日働いています。他の日はヘルパーとして、利用者宅へ伺っています。



お子さんがまだ小さいBさんは、週1回9時~15時デイサービスで仕事をします。学校行事の時は他のスタッフに交代してもらいます。



のんびり働きたい
Cさんは、家事を済ませた後や、習い事が終わった後の午後にヘルパーとして1~2軒利用者宅を訪問しています。

まずはお問合せください 044-533-8308 担当 木村:福岡

今後の介護保険の動向

ますますきびしくなっていく介護保険。

高齢化が進み高齢者が増えればどうしても介護や医療等の社会保障関係はふくらみます。団塊の世代が後期高齢者になる2025年にはさらに社会保障費は増えていきます。能力に応じた負担への見直しについては、様々な意見があったようですが、サービス利用者のうち、所得の高い人は3割負担も見込まれています。保険料も高くなると予想されます。

2018年には医療と介護の報酬同時改正が検討されています。

軽度者のサービス縮小、生活援助、福祉用具貸与、住宅改修等の見直しも検討されています。ケアマネジャーの研修制度の見直しに加え適切なケアマネジメント手法などの向上に取り組む予定です。

在宅中心でかかりつけ医、かかりつけ薬局の地域にねざしたケアプランをたてていきます。

どうしたら、地域で生活できるか、利用者を把握して向き合った介護、支援の検討、また目標を目指しどれだけの成果がでるか改善が必要です。「地域で安心自分らしく老いることが出来る社会作り」のために高齢者の暮らしを支える地域作りと医療介護の充実をはかり高齢化をどう乗り越えていくかが課題です。



理事 大石美智恵

お年寄りに喜ばれるレシピ

<揚げ鶏のねぎソース>

◇油淋鶏(ユーリンチー)◇

材料 4人分

鶏もも肉 2枚

ねぎソース

ねぎ 1~2本 (120g)

赤唐辛子(小口切り) 1~2本

<A> しょうゆカップ1/2 酒大さじ1

酢大さじ2 砂糖大さじ1+1/2

レタス適量 酒大さじ2/1

酒大さじ1/2 かたくり粉

揚げ油 サラダ油大さじ1

調理

①ねぎはみじん切り。レタスはザク切りにする。

②鶏肉は半分になり、酒・しょうゆ各大さじ1/2をからめ、下味をつける。

③鶏肉にかたくり粉を多めにまぶす。

④180℃に熱した揚げ油で約2分間揚げる。油を切って約4分間おき、余熱で火を通す。

⑤揚げ油を200℃に熱し、④を約2分間揚げる。上がった油を切る。

⑥鶏肉を揚げている間にねぎソースを作る。ボウルに<A>の調味料を混ぜ合わせる。小鍋にサラダ油大さじ1を熱し、1のねぎと赤とうがらしを軽く炒め<A>を加えて温まったらすぐに火を止める。

⑦器に①のレタスを敷き、鶏肉を食べやすく切ったのせ、⑥をかける。