

各戸1部ずつお取りください

シルバー人材センター広報誌 はなみずき



陸前高田市シルバー人材センター経験交流大会



経験交流大会



シルバーの達人「陶芸作品」
製作 高田2班 石川宏



ホームページ



Facebook

2025 卯月

春号

2025.4.16 発行

主な内容

P 2, 3 トピックス

P 4, 5 活動通信

P 6 お知らせ



1月19日



令和6年度

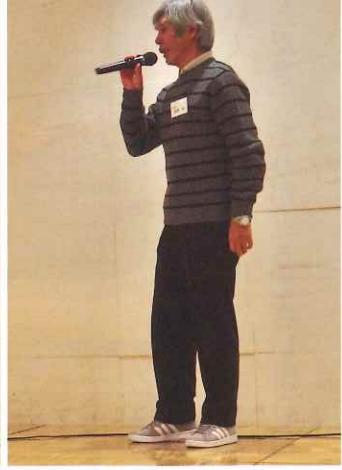


経験交流大会





キャピタルホテルにて会員32人が参加



歌や踊りで交流を深め



令和7年の始まりに弾みをつけました



活動通信

【地域支え合い介護事業】

この活動は、センターで作った堆肥を活用して、会員が高齢者宅にお伺いし、花の苗と一緒に植え付けするものです。花の管理を通して身体を動かし、健康づくりに役立てもらう目的で実施しており、毎年喜ばれています。



【出張入会説明会】

12月11日から1月29日までの間において、市内を回って開催し「センターの活動」と「入会のご案内」を紹介しました。多くの方にご参加いただき、ありがとうございました。



【各委員会会議】

センターを構成する各組織（総務委員会、就業委員会、広報委員会、安全・適正就業委員会）では、1月から2月にそれぞれ会議を開催して、令和6年度の事業計画を立てし、令和7年度の事業計画を立てました。



【ヘルパー定例会・研修会】

訪問介護事業所では、毎月定例会にて研修会を開催しています。12月は調理の向上を図るための実習を行いました。講師には、NPO法人りくカフェの鵜浦淳子様、小泉てつ子様、齋藤咲子様にお願いして、会員12人が受講しました。

「高齢者のための食事」をテーマに、限られた時間内に4品を作り終え、受講したヘルパーからは「簡単で美味しく、しかも栄養豊富なので、ぜひ作ってみたい」と感想を述べ、すぐに役立てられる献立に関心していました。

【Smile to Smile 勉強会】

デジタルの活用を進めるため、会員はスマホを使い、センターとのやりとりに利⽤しています。

今回はNRI社会情報システム（株）望月良輔様に講師をお願いし、会員21人が専用アプリについて、活用方法を勉強しました。



【リーダー研修会】

2月20日、就業グループのリーダーが参加し、センターの出羽事務局長が講師となり「リーダーの役割と会員の義務」と題して、研修を行いました。事故を未然に防ぐため、作業前後の確認の徹底、慣れによる油断を防ぐことについて、参加者全員で確認し合いました。

【市出前講座・女性会員交流会】

市福祉部福祉課 菊池朝子様、嶋村明子様の指導のもとに、会員6人が参加して百歳体操を行いました。動作はゆっくりでしたが、筋力アップにつながることから「結構キツイけど楽しいね」と受講会員は感想を述べていました。



【子育て支援】

センターでは、市から委託の「子育て応援ヘルパー事業」とセンター独自の子育て支援事業「おきくなあれ」を行っています。詳しくはお電話にてお問い合わせをお願いします。



【地域班会議】



3月2日 広田班



3月9日 竹駒班



3月9日 矢作班



3月9日 横田班

【安全就業講習会】

12月19日、2月13日、3月13日に、下期の安全就業講習会を開催しました。内容は「事故ゼロをめざして」についてで、無事故で明るい就業を確保するため、基本的な事項を学びました。



お知らせ

ハローワーク個別相談会

センター事業についての個別相談会を開催します。ハローワークにお越しの際は、気軽に立ち寄りください。

【ふるさとハローワーク】

・期日 5月7日、5月28日

・時間 13時30分～15時30分

【ハローワーク大船渡】

・期日 4月5日、5月12日、6月9日、7月14日

・時間 9時30分～11時30分

●入会説明会日程

・期日 4月26日、5月12日、6月10日

・時間 13時30分～

・場所 シルバーワークプラザ

ご参加いただけの方は、事前に電話でお申し込みください。

<ちょいたし！で元気なゴールド世代への挑戦！>骨を丈夫に！

高寿園 管理栄養士 菅原由紀枝さん

【たんぱく質について】骨の質を高めるコラーゲンの材料となるのがたんぱく質です。骨折を防ぐためには、筋肉もしっかりと筋肉を作るために欠かせない栄養素です。厚生労働省が発表している日本人の食事摂取基準によると、1日に必要なたんぱく質量の目安は、成人男性で1日60～65g、成人女性で1日50gとなっています。肉、魚、卵、乳製品、大豆製品に多く含まれます。

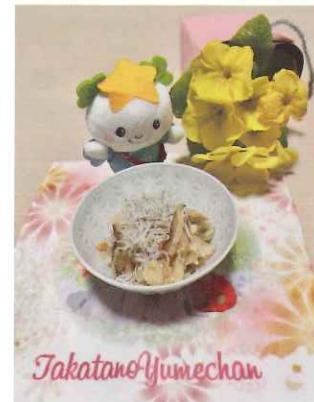
【卵以外にかんたんにたんぱく質がとれる食材ベスト5】

1. 油揚げ (1枚約25gあたり 約5.8g)
2. しらす (大さじ1杯約6gあたり 約2.4g)
3. 納豆 (1パック約50gあたり 約7.8g)
4. ツナ (水煮1缶約70gあたり 約11.6g)
5. ハム (1枚約20gあたり 約3.3g)

<油揚げとしらすたっぷり切り干し大根煮> (作りやすい分量)

材 料：油揚げ1枚、しらす大さじ3、切り干し大根10g、人参20g、干し椎茸1g、めんつゆ5g、みりん5g、だし汁

作り方：材料をお鍋に入れて、煮たらできあがり！



Takatano Yumechan

油揚げとしらすの たっぷり切り干し大根煮	金額	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	塩分相当量
	約30円	109kcal	13g	140mg	0.8g



(広報委員会H・T)

あとがき

ようやく暖かい日が続き、ほつとしている頃ではないでしょうか。なんだか心がワクワクしてきますね。さて、昨年度は活動の様子がよく分かる広報誌作成のため、写真撮影につつひんでいたことを活かして、皆さんに親しくお届けする広報誌「はなみずき」をよろしくお願いいたします。

陶芸を始めたのは、市民講座の陶教室を10年前に受講したのがきっかけでした。高田にはサークルが無かつて、先生に勧められて大船渡の「点舎」に入り製作をしています。器から始まり、七福神、鶯、オウム、猫、龍等の生き物を題材に製作し、現在彫りと削りで何色かの粘土を使い、様々な技法に取り組んでいます。器が一たけあります。まだ満足できる作品は出ていませんので、いつか満足の出来る作品が出来ればと思っております。

(高田2班 石川宏)

表紙 シルバーの達人