介護事業部 だより ❷

耳原ヘルパーステーション鳳

高齢者の方で、生活にお困りの方おられませんか？

私たち「耳原ヘルパーステーション鳳」は、利用者様が住み慣れた地域やご自宅で安心して生活を続けられるよう、ヘルパーがご自宅に訪問して日常生活を支援しています。

サービス提供責任者3名、ヘルパー13名、事務1名が在籍し、堺市西区・堺区・中区・南区・高石市・和泉市を中心に活動しています。

より良い支援のためのチームミーティング

提供しているサービス

要介護認定を受けている方を対象に、生活の不安や困りごとに寄り添いながら支援を行っています。

- ●身体介護：食事・排泄・入浴介助など
- ●生活援助：調理・掃除・洗濯など
- ●その他の支援：
  - ・一人での買い物が難しい方の同行
  - ・通院やデイサービスへの通所準備
  - ・薬の飲み忘れ防止
  - ・自宅で安心して生活したい方の見守り

資格を持つヘルパーが多数在籍

訪問するヘルパーは介護福祉士や介護職員の資格を持ち、月に一度の研修で技術や知識の向上に努めています。

また、喀痰吸引や胃ろう注入に対応できる有資格ヘルパーが7名在籍しており、医療的ケアが必要な方にもサービスを提供できる体制が整っています。

医療・介護の連携がより強化

昨年4月に耳原鳳クリニックが新しくなり、ケアマネジャー・訪問看護・訪問診療部・訪問介護が同じフロアに集まりました。

顔の見える関係が深まり、利用者様の情報共有がスムーズになったことで、より適切な医療・介護サービスを提供できるようになっています。

ヘルパーさん募集中

スタッフ同士の連携が良く、働きやすい環境が整っています。

現在、ヘルパーさんを大募集しています。

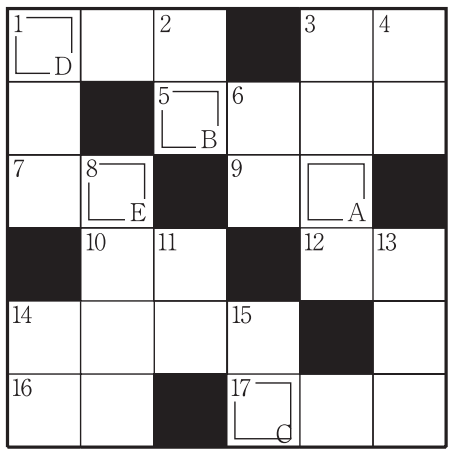
これからも利用者様の人生や価値観、思いを大切にし、寄り添った支援を提供できるよう努めてまいります。

（耳原ヘルパーステーション鳳　松谷直美）

HPはこちらから▼

お楽しみクイズ　クロスワードパズル

カギを解き、二重ワクに入る文字をＡＢＣ順に並べてできる言葉は何？



タテのキー

①暗中――
②――がネギ背負って来た
③職を辞すること
④忙中――あり
⑥えとの第二
⑧この世。――の楽園
⑪バットが――を切る
⑬ばれること。悪事が――
⑭相撲で――を踏む
⑮錠を開閉するための器具

ヨコのキー

①門人、――生
③直接。――談判
⑤猪突――
⑦――八丁手八丁のやり手営業部員
⑨はじめて。――対面
⑩グラフの縦――と横――
⑫負けて――星がつく
⑭火を消すこと
⑯「士農――商」は誤りなので教科書から消えた
⑰――暗鬼

●応募方法／郵便ハガキにクイズの答え・住所・氏名・年齢・電話番号・友の会に対するご意見等を記入のうえ、〒590－0821　堺市堺区大仙西町6丁184－2　友の会事務局「お楽しみクイズ」係あてに郵送か、FAX（072－244－7860）、下の二次元コードで取得できるメール（tomo-kenkou@mimihara.or.jp）で。
●しめきり／2026年4月8日（水）消印有効
●当選発表／厳正なる抽選の上、10人のかたに賞品（QUOカード500円分）を。賞品の発送をもって発表に替えさせていただきます。
●クロスワードパズル解答はがきに書かれた「ご意見」は、紙面に掲載させていただくことがあります。ご了承ください。

シ	キ	■	ブ	ツ	キ	ヨ	ウ
チ	ヨ	ウ	カ	■	ウ	ツ	キ
ゴ	ウ	カ	■	マ	ツ	リ	■
サ	ギ	■	ク	ス	リ	■	ダ
ン	■	ド	ウ	イ	■	セ	ン
■	ア	サ	ヒ	■	デ	ツ	チ
ア	カ	ン	■	テ	キ	シ	ヨ
セ	ミ	コ	ロ	ン	■	ユ	ウ

●１月号の答
イツマデツヅクブツカダカ
（いつまで続く物価高）
●応　募　数／181通
●正解者数／177人

短歌

樟脳の　かすかに香る　お雛様　　蓑内　豊美
母と飾りし　遠き日の春

二階より　出入りせしという　母しのぶ　　上田　雅子
新潟高田　雪降りしきる

俳句

寒禽に　誘はれ神の　森に入る　　高野　純
底つけば　登るしかなし　山眠る　　間　静春
古墳あり　気球昇りて　山笑う　　水野　茂子
りんどんと　光騒めく　冬薔薇　　太田知恵子

川柳

行きつけが　閉店続き　難民化　　堀西　和子
右傾化へ　世界に追随　この国も　　古賀　光政

＊句を詠む時の情景や思いもお寄せください。
＊俳句・短歌・川柳の次回締め切りは、2026年4月8日（水）です。
＊特に、俳句・短歌のご応募お待ちしております。

編集後記

春の訪れを感じつつ、今年も花粉との闘いが始まりました。うまく付き合いながら過ごしたいと思います。（日向）

かんたんおつまみレシピ

レンジで簡単 包まないシュウマイ

材料

- 餡
  - ・牛豚ミンチ……150ｇ
  - ・ミックスキャベツ……100ｇ
  - ・チューブニンニク…大さじ1
  - ・チューブショウガ…大さじ1
  - ・しょうゆ……大さじ1
  - ・そうめんつゆ……大さじ1
  - ・みりん……大さじ1
  - ・オイスターソース……大さじ1と1/2
- ・シュウマイの皮（生）……12枚
- ・ごま油……適量
- ・水（またはお湯）……50cc

作り方

①少し大きめのビニール袋（揉んでも破れない「アイラップ」がおすすめ）に餡となる材料を入れて揉みこむように混ぜる
②袋の角を１か所ハサミで切り、丸い耐熱皿に12等分になるように絞る
③お団子状の②にシュウマイの皮を押さえないように、1つずつ被せる
④ごま油と水をお皿にひと回しかける
⑤お皿に軽くラップをかけて、レンジで600W ６分30秒で完成

合うお酒

ビールはもちろん、白ワインにも合います

●お好みでからしとラー油を混ぜて食べても美味しくいただけます。
●冷たくなっても美味しいので、お弁当のおかずにもおすすめです！

〈光田裕子さん（堺市南区）のレシピ〉

かんたんで美味しいレシピをご紹介ください
材料と作り方（３行程度）、写真（あれば）とおつまみに合うお酒の紹介を書いて送ってください。
採用者には、QUOカード（500円）をお贈りします。

「とも」「同仁会報」は、ホームページでもご覧いただけます。下の二次元コードを読み取ってください。

◀社会医療法人同仁会―「同仁会報みみはら」
http://www.mimihara.or.jp/mimihara.html

◀健康友の会みみはら―機関紙「とも」
http://www.mimihara.or.jp/tomo.html