



HAPPY NEW YEAR
ホームの新年会
ご協力いただいたボランティアの皆さま
ありがとうございました



節分



はまゆう会からのおねがい

*当施設では、排泄介助の際に**古新聞**を使用して
おり、**現在不足気味**です。ご連絡いただければ
ご自宅まで取りに伺います。(平日のみ)

*ウエスとして使用する物を、**タオル・バスタオ
ル類、シーツ・掛布団カバー類・タオルケット**
等に限りさせていただきます。衣類につき
ましては、生地を選別等の対応が難しいため
ご遠慮申し上げます。

***土曜日・日曜日・祝祭日は事務所は定休日**とさ
せていただいております。お電話も繋がりにく
いため、ウエスや古新聞の寄付、ご面会のお問
い合わせ等は平日の8時30分から17時30分
にお願いいたします。

御寄付・御寄贈のお礼
ご厚志に心より感謝申し上げます

植松 憲一郎 様	若郷 十万円
横山 智公 様	式根島 五万円
前田 幸美 様	本村 十万円
宮川 久志 様	本村 十万円

個人や団体の方々から、新聞紙・衣類・ウエ
ス・野菜果物等の食品・清涼飲料水など、**43件**
にも及ぶ沢山のご寄付をいただいております。厚意に
感謝申し上げます。個人名・団体名の全てを掲載
できないことをご了承願います。

ボランティアの御協力ありがとうございます
(敬称を省略させていただきます)
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため20
20年7月よりボランティア及び慰問活動のほと
んどを中止させていただいております。その中で、ご協
力いただきました。

新島婦人会 衣類修繕(2名)
(令和7年10月〜令和8年1月)

職員募集

ヘルパーを募集しています!

・正職員・パート(新島・式根島とも)
年収120万円〜400万円
初任者研修終了以上の資格をお持ちの方、
体力に自信があれば年齢は問いません。時短勤務や
直行直帰型勤務など働き方は様々、相談に応じます。

(5) 1612 採用担当・施設長 前田まで

施設介護職員を募集しています!
(特に地元在住の方)

施設介護職員
(資格は問いませんが、資格取得奨励制度あり)
年収310万円〜(経験に応じて考慮します)
概ね55歳くらいまでで、長く勤務できる見込みのある方を募集
しています。実務者研修をはじめ、介護福祉士、介護支援専門
員資格を目指す方には資格取得奨励制度があります。

清掃員・洗濯員募集!
(特に地元在住の方)

清掃員・洗濯員
パート
時給1,226円
概ね70歳くらいまでで、長く勤務できる見込みの
ある方を募集しています。

介護支援専門員募集!

介護支援専門員
・正職員またはパートでも可
年収200万円〜450万円(経験に応じて考慮します)
介護支援専門員資格(主任資格は厚遇します)をお持ちの概ね
55歳くらいまでの方。

事務職員募集!
(特に地元在住の方)

事務職員
・正職員・パート
年収300万円〜(経験に応じて考慮します)
概ね50歳くらいまでで、長く勤務できる見込みの
ある方を募集しています。

看護師を募集しています!

看護師
・正職員・パート
時給1,450円〜(経験に応じて考慮します)
医務室勤務となります。パートは時短勤務可能です。

連絡先

各種お問い合わせはこちら。お気軽にご相談ください。

社会福祉法人新島はまゆう会 新島老人ホーム ☎ (04992) 5-1612 fax (04992) 5-1614	新島村地域包括支援センター 居宅介護支援センター ☎ (04992) 5-1913 fax (04992) 5-1914
--	---

2025年11月1日発行
発行・編集：社会福祉法人 新島はまゆう会 広報委員会
編集・協力：一般社団法人 新島OIGIE
〒100-0400 東京都新島村字瀬戸山116-2
TEL: 04992-5-1612 (代) FAX: 04992-5-1614
E-Mail office@hamayuukai.com
ホームページ <https://www.hamayuukai.com/>

新人職員紹介



【旧棟 ヤダナートウンさん】

ヤダナートウンと申します。ミャンマーから来ました。これから日本語をもっと勉強して、早く仕事に慣れるようにがんばります。ご利用者の生活のお手伝いをさせてもらって、みなさんの役に立てるようになりたいです。



▲敬老の日の行事食は1年のなかでも力が入る行事食。お赤飯に天ぷら、お刺身、潮汁、紅白巾着しぼり…と豪華！



▲利用者さんはお寿司が大好き。特に見た目も愛らしいお寿司は、見ただけでウキウキしますね。



▲「七ツイベント食」ということで、見た目も季節を感じられて、季節の食材をふんだんに使ったメニューにしました。喜んでもらえていたら嬉しいです。(担当：木村)

▶「秋の行楽御膳」旬の食材を使用し、秋らしいメニューにしました。(担当：宮川)

▼一口サイズで可愛らしく、色々なネタを食べられて楽しめる手巻寿司にしました。大根を升に見立て、中に甘煮大豆を入れる「升大根」は恒例となっています。節分を存分に味わっていただくと良いと思います。(担当：日高)



▲お正月恒例のおせち料理。食べるのがもったいないような見麗しいメニューが並びます。

「ホームの食事は美味しいと聞くけど、ときどき手の込んだ素敵な料理も出るらしい。」
 そんな噂を、少し前から耳にしています。特別なメニューをお出ししています。ひな祭りや敬老の日、クリスマスといった季節のイベントがある月は、行事に合わせた行事食。行事がない月は季節を感じる特別食を考えています。行事食については季節の和食がメインになることが多いのですが、特別食は3名の調理員が交代で自由に企画しているんです。担当者によって得意分野が違うので、洋食から中華、

特別メニューで注目したいのが、水引をはじめとする華やかな飾りつけ。じつはこれ、調理スタッフが全て手づくりしているんだとか。手間暇かけた丁寧な仕事は料理だけでなく「目からも食事を楽しんでほしい」という思いが伝わってきます。実際に特別食の日は食の細かい方も毎月行われるホームスタッフと利用者さんとの懇談会で「来月はお寿司を出します」「天ぷら出します」などと発表すると、利用者さんから拍手が起きるといって得意分野が違うので、洋食から中華、

手巻寿司などの可愛らしい料理まで個性があって楽しいですよ。」
 特別メニューが始まったのは、およそ15年ほど前から。それまでは年に数回、行事食が出されるだけだったそうですが、年々食が細くなっていく利用者さんに「食事をもっと楽しんでもらえるイベントができないだろうか」とスタッフの発案で特別メニューがスタート。「豪華な食材は使えませんが、季節を感じながら普段と違う食事を楽しんでいただきたくて、スタッフであれこれアイデアを出しながら企画しています」と公文さん。

季節を味わう月に一度のお楽しみ

手づくりの飾りで特別感を演出

調理スタッフ手づくり！デコレーション集



▲水引もひとつひとつ全て手づくりです。



見栄えをよくして目で楽しんでもらえるよう特別メニューの日はスタッフ手づくりのデコレーションが料理を盛り上げます。芸術的なクオリティ！

pick up

美味しい！鮮やか！

老人ホームの行事食

