

ハースなひとびと

入社3年の保育士 & 入社3ヶ月の理学療法士にインタビュー！
ハースで働き始めたきっかけや魅力など、貴重なお話を聞くことができました。

——認可保育園や託児所の保育士だったさおりさん。ハースの障がい児デイサービスで働くことになったきっかけは？

最初はハースで運営している保育園の面接を受けに来て、その時に同じ建物内の障がい児デイでも保育士を募集してる、というのを聞きました。障がい児保育に興味はあったものの自分から飛び込む勇気はなかったんですが、面接で話を聞いていくうちに「あれ？なんか出来るかもしれない！」と思ったのがきっかけです。飛び込んでみたら、施設をより良くしようとしてくれる上司がいて、雰囲気の良いメンバーがいて、ここで良かったなど感じる職場でした。素直で感情を全身で表現してくれる子ども達に囲まれて、私自身も楽しませてもらってます。あ、でも体力は大変ですね(笑)

——これまでの働き方との違いは何ですか？

保育園の頃と違って1対1に近いケアが出来る点です。あと看護師や機能訓練指導員がいるので「こういう風に抱っこするといいよ」「ここ気を付けてね」ってアドバイスが貰えるのが心強かったです！



とにかく毎日元気に！
明るく前向きな方と働きたい

児発・放デイ「チャイルドケアハースアカデミー」で働いています。子ども達に癒やされながら仕事ができるのが何よりの魅力だと思います。最初は誰でも不安だと思いますが、私のように一緒にチャレンジしてみませんか？

障がい児デイサービス 保育士 さおりさん

通勤時間 1時間半！
それでも通って勉強したい会社

訪問看護ステーション「ナースケアハース」と、さおりさんも働く「チャイルドケアハースアカデミー」を兼務しています。「保育・医療・介護・福祉」すべてを横一線で捉えている SENSE の代表 松田の考えに興味を持って入社しました。



訪問看護 / 障がい児デイ 理学療法士 たけさん

——スポーツリハビリや病院でのリハビリを長く経験されていたたけさん。小児リハに挑戦されてみて、いかがですか？

小児リハビリは理学療法士の多くが避けている分野でもあって、僕自身もハースに入るまではご縁がなかったんですが、つい先日すごく嬉しいことがありました。小児疾患にはボイタや上田法などエビデンスが確立された治療法があるんですが、その一通りを経験したお子さまのご家族から「たけ先生のリハビリが一番子どもが楽しそうにしている。先生に任せて良かった」と言ってくれたんです。その日の機嫌や月齢に合わせて遊びの中でプログラムを考えるなど思い通りに行かないことも多い小児リハですが、こういった声を聞けるのは本当にやりがいに繋がるなぁと感じました。

小児疾患＝難しいと避けがちなセラピストさんって多いと思うんですが、興味があれば一歩踏み出してみてほしいです。高齢者リハから始めて少しずつ小児に挑戦もできる環境です。トライする中で得るのは必ずあるので、ぜひ皆さんにもチャレンジして欲しいと思います！

——お二方ありがとうございます！今回の記事はほんの一部ですがインタビューの全貌は後日YouTubeで投稿予定です。お楽しみに！

高校卒業後の進路。できること、好きなこと、やりたいことを見つける夏にしませんか？

放課後等デイ卒業後の準備を始める時期になりましたね。事業所への実習を進めている方も多いと思います。

ハースでは障がい区分に関わらず、卒業後の選択肢を増やすために就労継続支援B型の「久遠チョコレート名古屋滝ノ水店」と生活介護「デイサービスハース」を提供しています。今秋には就労継続支援B型の中でも幅を広げるため、児発・放デイ「ハースリンク」の中に就労B型を拡充予定！今後もハースの展開をお楽しみに！

実習や体験利用はお気軽にお問合せください◎



▲久遠チョコレート名古屋滝ノ水店。利用者様それぞれの生活スタイルに合わせて働きます。



▲デイサービスハース。専門職のケアを受けながら訓練・日常生活の介護を行います。

求人

ハース従業員のお子さま中心の保育園で、保育士さんを募集中！

定員10名の小さな保育園での勤務！
ICT活用で不要な残業なし、持ち帰りもゼロ◎丁寧に寄り添える保育園です。

■時間 / 早番 8:30 ~ 17:30

遅番 9:30 ~ 18:30

■休日 / 日曜、他シフト制(月8~10日)

好評の1日or半日お試し職場体験で園に遊びに来てください(^^) /

ハースアカデミー保育園

天白区池場2-1108

052-800-2314



夏バテ防止に！！

管理栄養士のレシピ

さっぱり美味しい！ぶっかけそうめん



【材料】1人分 1人分 568kcal
乾そうめん …………… 100g
オクラ・長芋・サラダチキン …… 各40g
納豆 …………… 1パック
梅干し …………… 1個
青しそ …………… 1枚
かつお節 …………… 適量
めんつゆ(3倍濃縮) / 水 …… 40cc / 120cc

- 1 オクラは板ずりをしたあとと塩ゆでし、輪切りにする。長芋は皮をむき、すりおろす。
- 2 サラダチキンは食べやすく割いておく。納豆は付属のタレで味付けし、梅干しはたたいておく。青しそは千切りにする。
- 3 めんつゆは水で希釈しよく冷やしておく。そうめんを表示通り茹で、冷水でよく洗いをしっかり切る。
- 4 そうめんの上に具材を盛り付け、③のめんつゆをかけた後完成！

キムチやツナ、大根おろしなど好きな具材でアレンジ可能！
暑い夏でもさっぱり食べられ、たんぱく質やミネラルも摂れます。