



7月・8月の主な研修【動画】：開始日（10:00）終了日（17:00） 以外は、24時間視聴可

- 令和7年度 感染症対策研修（公開講座）「災害時における感染症対策～いのちを守るそなのきほん～」
R7.7.1(火)～R8.3.31(火) 【動画】講師:佐藤 純 氏
- ケアマネジャー研修【共通】「世田谷区の組織と社会資源」
R7.7.7(月)～8.22(金) 【動画】講師:区職員、社会福祉協議会職員等
- ケアマネジャー研修【共通】「家族支援について学ぶ」
R7.7.9(水) 13:30～16:30 【集合】講師:山川 誠司 氏
- 介護技術研修【現任1】「再点検！移乗介護我流介護になっていませんか？」
R7.7.11(金) 18:00～20:00 【集合】講師:堀口 将 氏
- 高齢・障害支援力向上Sofuku講座「移乗介助とおむつの基礎」
R7.7.14(月) 14:30～17:00 【集合】講師:武谷 祐里 氏
- 信頼関係を築くための接遇・マナー向上研修「ワークで学ぶ スピーチ
ロックを防ぐための介護の接遇・マナーと実践」(1回)
R7.7.16(水) 14:00～16:00 【ライブ】講師:蜂谷 英津子 氏
- クレーム対応研修「地域でよく出会うコミュニケーション困難なケース
の対応～発達障害やパーソナリティ障害傾向の事例をもとに～」
R7.7.17(木)～8.18(月) 【動画】講師:向山 晴子 氏
- ケアマネジャー研修【共通】「ケアマネジャーに求められるファシリテー
ション力」
R7.7.22(火) 14:00～17:00 【集合】講師:福島 喜代子 氏
- 福祉職が学ぶリーダーシップ研修(全3回)「第1回 スタッフを育てる
リーダーシップⅠ」
R7.7.24(木) 14:00～16:00 【集合】講師:諏訪 茂樹 氏
- 認知症ケア研修「認知症の人と家族への支援」
R7.7.25(金)～8.25(月) 【動画】講師:河合 靖子 氏
- 対人援助技術研修「利用者・家族とのコミュニケーション」第2回
R7.7.29(火) 14:00～16:00 【集合】講師:諏訪 茂樹 氏
- 専門性向上研修「～知ることが支援のはじめの一步～高次脳機能障害の
基礎的知識と実践的アプローチ」
R7.8.1(金)～8.31(日) 【動画】講師:今村 由美子 氏
紫尾田 リエ 氏
- 認知症ケア研修「認知症とともに生きる人を支えるチームケア」
R7.8.20(水) 14:00～17:00 【集合】講師:村島 久美子 氏
- 食支援研修(栄養・調理)「腎臓病の食事のとり方」
R7.8.20(水)～9.19(金) 【動画】講師:村上 奈央子 氏
- 令和7年度経営力向上セミナー「介護事業者の事業・経営戦略～人材不足を
解消し、持続可能な経営につなげるために～」
R7.8.26(火) 14:30～16:30 【集合】講師:紀伊 信之 氏
- 福祉職が学ぶリーダーシップ研修(全3回)「第2回スタッフを育てる
リーダーシップⅡ」
R7.8.27(水) 14:00～16:00 【集合】講師:諏訪 茂樹 氏

※詳細は、研修センターホームページ、公式X、FAX情報便等でお知らせします。



せたがや福祉区民学会第17回大会 発表事例募集

せたがや福祉区民学会は、区内大学、事業所、区民、行政が参加する全国的にもユニークな学会です。この機会に、日頃の実践や研究等に関する事例を発表してみませんか。

第17回大会 発表事例募集

- 〔申込期間〕 令和7年7月1日(火)～令和7年7月31日(木)
- 〔募集内容〕 世田谷区内で行う福祉活動に関する研究、実践、調査等に関すること
- 〔応募資格〕 せたがや福祉区民学会会員 (会員募集中)
- 〔申込方法〕 せたがや福祉区民学会事務局までメール・Fax・郵送
※詳細は、まちづくりセンター等に備え付けの発表事例募集または事務局ホームページ等をご覧ください。(URL: <https://www.setagaya-jinzai.jp/society>)

第17回大会 開催案内

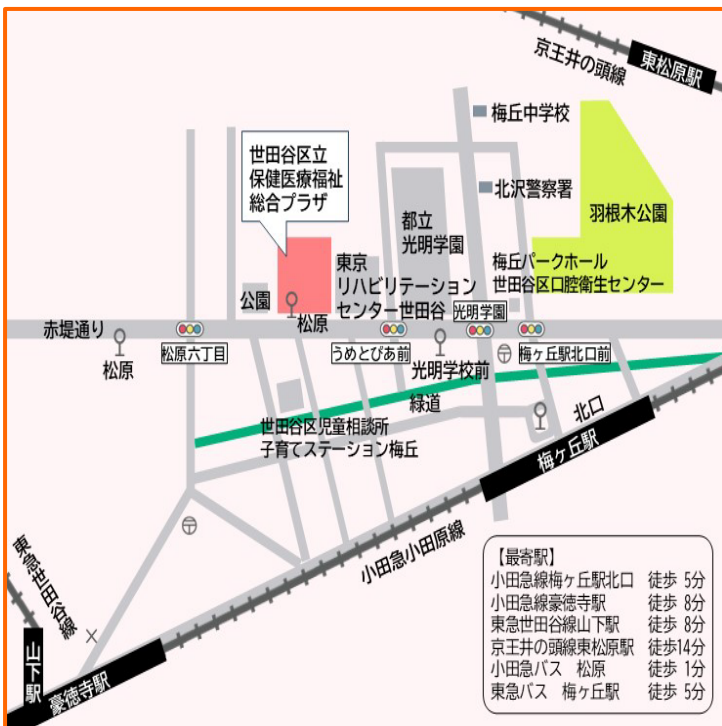
- 〔大会テーマ〕 「ひとりひとりが大切にされるまち 世田谷を目指して」
- 〔日 時〕 令和7年11月8日(土) 12時～17時30分(開場 11時30分)
- 〔会 場〕 東京都市大学 世田谷キャンパス (世田谷区玉堤1-28-1)
- 〔基調講演〕 「当事者中心の福祉を追い続けて」
～障がいのある人の生活支援の現場50年から学んだこと～
渡邊 美佐緒氏 (社会福祉法人ビー・ハッピー「みのりの家」施設長)

せたがや福祉区民学会

学びあい 広げよう せたがや福祉の輪
「ひとりひとりが大切にされるまち 世田谷を目指して」

- 第17回大会 発表事例募集
- 申込期間 令和7年7月1日(火)～令和7年7月31日(木)
- テーマ 1. 子ども、若者が輝くまち 世田谷 2. 地域をつなぐネットワーク 3. 多様性を認めあう共生社会づくり 4. ケアにおける価値・連携 5. 福祉の魅力を発信 6. 一人ひとりに向きあふ実践
- 応募資格 ① 事業内容: 世田谷区内で行う福祉活動に関する研究、実践、調査等に関すること ② 発表方法: 口頭発表、ポスター発表 ③ 応募資格: せたがや福祉区民学会会員 (※募集) ④ 申込方法: せたがや福祉区民学会事務局までメール・Fax・郵送してください。

- 第17回大会 開催案内
- 大会日時 令和7年11月8日(土) 12時～17時30分
- 会 場 東京都市大学 世田谷キャンパス (世田谷区玉堤1-28-1)
- 基調講演 渡邊 美佐緒氏 (社会福祉法人ビー・ハッピー「みのりの家」施設長)
- 「当事者中心の福祉を追い続けて」
～障がいのある人の生活支援の現場50年から学んだこと～



【研修センター公式ソーシャルメディア】



区内事業者・区民の皆さまに、
研修センターの情報を
公式X(エックス)をとおりて、
ご案内します。
・研修のご案内
・イベントのご案内
・広報誌
・お知らせ 等

発行：世田谷区福祉人材育成・研修センター
〒156-0043世田谷区松原6-37-10
世田谷区立保健医療福祉総合プラザ1階
電話：03-6379-4280
FAX：03-6379-4281
HP：<https://www.setagaya-jinzai.jp/>



世田谷区福祉人材育成・研修センター

じんざいくん便り

だよ
令和7年6月 第31号



福祉のしごと 魅力発信動画作成



KAiGO PRiDE アンバサダー3人の協力をいただき、福祉のしごとの魅力をお伝えする動画を作成しました。「介護のしごとを始めたきっかけ」「介護のしごとの魅力・醍醐味・やりがい」「今までで一番心に残った出来事」「これから介護のしごとを始める方へのメッセージ」について語っていただきました。理論に基づく知識と技術、介護の現場で培った経験をもとに、「介護のしごとの魅力を多くの方々に知ってもらいたい」というアンバサダーの“熱き想い”をご覧ください。



世田谷区のKAiGO PRiDE アンバサダーのご紹介

藤巻 佳祐 氏
特別養護老人ホーム
施設長

仕事に就くきっかけ
進路に悩んでいた時に、ヘルパー資格を持つ母の「この時代何か一つ資格を持ちなさい」というアドバイスがきっかけです。

塚越 典子 氏
訪問介護サービス
提供責任者

仕事の醍醐味
訪問介護は、様々なお宅を回り、その方に合わせたケアを行います。一つひとつその方と二人三脚で歩むところに醍醐味を感じます。

並木 裕太郎 氏
介護教員養成課程
受講生

介護を始める方へ
福祉のしごとの経験がない方は不安だと思いますが、私たちがフォローします。福祉のしごとを一緒にやってみませんか？

動画は、「令和7年度 せたがや福祉のしごと 入門講座、相談・面接会」にて、座談会動画として上映します。研修センターはこれからも介護の魅力発信を行っていきます。



KAiGO PRiDEは、誰もが自分らしく安心して暮らせる社会の実現のため、日本の介護を拡張・強化するプロジェクトです。KAiGO PRiDEアンバサダーは介護職の声を広く届ける、自らの声で魅力を発信できる介護職のこです。

令和7年度 第1回 区内障害者・児施設等見学会

令和7年5月26日(月) 14:00～16:30

障害者・児施設等見学会を開催しました。年間5回開催予定です。世田谷区内の障害者・児施設の役割や機能、仕事の内容、職場の雰囲気や働き方など施設スタッフと直接交流が図れる良い機会となりました。



Q:利用者様との関わりで大切にしていることは何ですか？

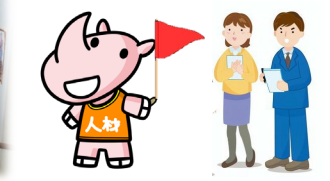
A: プラスの体験・経験をしてもらうことを大切にしています。できないことをできるようにするのではなく、できることを作業手順に盛り込むようスタッフがアイデアを出し合い工夫するようにしています。

Q:施設スタッフとして“うれしかったこと”って何ですか？

A: 利用者様との関わりの中で、“楽しかったこと”“楽しめたこと”を実現できた時。そして何よりそれを一緒にできた時の達成感と月並みですが、“ありがとう”の言葉は何ごとにも代えがたいです。

参加者アンケートより

- ・普段は目にする機会がない、施設のスタッフのお話が直接聞けて有意義でした。
- ・面接会や説明会では味わえない、事業所の雰囲気を肌で感じることができ、仕事に対し希望が持てました。
- ・支援の内容に大変興味が持てました。利用者様にとって『居場所』という機能が大切であると感じました。



世田谷区の障害者・児施設で働きたい!!
第1回 世田谷区
障害者・児施設等見学会
参加 無料 服装 自由 履歴書 不要 年齢 不問 経験 不問
開催日時 2025. 5.26(月) 14:00～16:30
見学施設 ① 障害者福祉施設 区立梅丘ウッドベッカーの森 ② ワークスコープセンター・事業所 区立まじの丘 ③ 社会福祉法人 東京福祉会 児童支援事業所 ぶらみんぼーと 児童発達支援、放課後等デイサービス、保育園等施設 技術支援
応募方法 募集定員:7名(先着順) 対象者:障害福祉の仕事に関心のある方 お電話で直接お申し込みください。(土・日・祝日は除く) 障害者・児施設訪問見学会の件で、電話しました。 世田谷区福祉人材育成・研修センターへお問い合わせください。 TEL 03-6379-4280 画面あり

研修ピックアップ

クレーム対応研修

「地域でよく出逢うコミュニケーション困難なケースの対応」【集合研修】

開催日時 令和7年5月12日（月）14時～16時【動画研修】7月17日（木）10時～8月18日（月）17時

この研修では、困難事例に基づき、クレームの背景にあるパーソナリティーや発達障害傾向の理解を深め、支援のコツや医療連携、アサーションなどの技法をとおして、いわゆる「困難ケース」を納得に変え、モチベーション維持とサービスの向上を目的としています。当日は127名が受講し、事例や臨床経験を交えた分かりやすい講義と演習で、会場は熱気に包まれました。研修後も個別質問に対応いただき、充実した研修となりました。

講師
世田谷保健所長
医師
向山 晴子氏

1. 自分の相談対応の「癖」を知ろう

- 「必ず何かをしなくてはいけない」と思い込んでいませんか？（組織・個人の限界を超えて）
- 「相談者の要求を全て受け入れ、満たしてあげなければ支援者失格」だと思い込んでいませんか？
- 対象者に負の感情を抱いたり、感情的になってはいけないうと思いませんか？
- 思ったような結果にならなかった時、自分は余りにも無力だったと思い込んでいませんか？



3. クレーム対応の具体的なアプローチ（1）

- （1）妄想を伴うケースへの対応
- ・妄想は修正しない（妄想は修正できない）。
 - ・「おかしい」と決めつけず、「私は、心配している」という気持ちを伝える。
 - ・安易な同意は避け、「あなたはそう思うのですね。でも私にはよくわかりません」と伝えることで、関係性の破綻を防ぐ。
 - ・「私」を主語にし、「私はこう思う」「こうして欲しい」と伝えることを心がけ、相手の行動ではなく、自分の気持ちや要望を明確に伝える。
 - ・本人が受け入れやすい言葉を選び（例：「ストレスの薬」）、受診を促す。睡眠の問題など、身体症状をきっかけにすることも有効。



生活が成り立たない、命に関わるなど緊急性が高い場合は、強制的な医療介入も検討が必要。

3. クレーム対応の具体的なアプローチ（3）

- （3）発達傾向があるケースへの対応
- ・高学歴でも、認知機能の偏りがあり、社会的な常識の獲得や感情のコントロールが難しい人がいることを理解する。
 - ・情報提供の工夫をする。
 - ①シンプルに伝える
情報量を絞り、箇条書きや下線を使うなど、視覚的に分かりやすく伝える。
 - ②構造化
一度にすべてを伝えず、段階的に進めるなど、見通しを立てて対応する。



4. まとめ 支援を継続するための心構え

- ・問題行動の背景を理解
本人の背景を理解し、許容できる部分があることを知る。
- ・成長を信じる
未来に焦点を当て、本人の成長を信じる姿勢を持つ。
- ・支援者のケア・セルフケア
 - ①職員が厳しいケースに対応した時は、職場の上司や同僚がねぎらいの言葉をかけケアする。
 - ②自分の感情を言語化する・吐き出す時間を設けるなど、自身の心のセルフケアを怠らない。



2. クレームを生む3つの主なパターン

- （1）感情のコントロールが難しいタイプ
怒りをぶつけたり、周囲を巻き込んだり、感情の起伏が激しい人。
- （2）発達傾向があるタイプ
特定のこだわりが強く、社会生活や対人関係がうまくいかない。
- （3）本人は困っていないが周囲が困っているタイプ
迷惑行為などで近隣住民が困っているケース。



3. クレーム対応の具体的なアプローチ（2）

- （2）感情が不安定なケースへの対応
- ・境界設定を明確化し、「ここまでしか対応できません」という線を明確に引き、ルールを提示する。
 - ・感情的になっている場合は、一旦距離を置き、時と場所を改める。冷静に話し合うことを提案する。
 - ・安易な対応・安易な担当者交代は避け、「今後こうしてくれば、お互いに協力できる」という関係性を築くことを目指す。
 - ・人格を否定する「あなたはダメ」ではなく、「この行動はダメ」と、行為を具体的に指摘し、改善を促す。



- ・困った行動だけでなく、真面目さや勤勉さなど、できたことや良いパターンを積極的に褒め、良い行動を促す。
- ・過去の支援者から情報収集する。うまくいった事例のヒントを得るため、過去の支援者（ケアマネ、ヘルパー、学校の先生など）に積極的に話を聞く。
- ・臨機応変な対応の難しさへの配慮をする。言葉通りの解釈をするため、曖昧な指示や急な変更はせず、事前に予告するなど、見通しを立てておく。



◎「AKB」の心構え（長期支援のために）

A：諦めない K：期待しすぎない B：暴走しない
この3つの心構えが、長期的な支援において重要です。

☆受講者の声☆

- 様々な経験に基づいたお話を伺え、アサーションも初めて知った。利用者と支援者の双方を大切に尊重できるようになりたい。
- 障害や疾病の特性をしっかり理解し、伝え方を工夫することが、本人と支援者のためになると思った。
- 利用者、支援者の双方に感情の表出が必要であること、また、対応方法は、手順の明確化することが大切だと分かった。



動画研修が受講できます。
令和7年7月17日(木)～8月18日(月) 申込締め切り 7月15日(火)

食支援研修（栄養・調理）

「栄養がしっかり摂れる&腸活レシピ」【集合研修】

開催日時 令和7年5月16日（金） 【1回】10時～12時30分 【2回】14時30分～17時

食支援研修（栄養・調理）は、一人ひとりが、最後まで口からおいしく食事をするために、高齢者の特徴や栄養などの基礎知識を学び、専門性の向上をめざして実施しています。設備が充実した研修センターの調理実習室で、訪問介護事業所、医療・福祉従事者の方34名の参加で開催しました。高齢者が不足しがちな栄養素がしっかり摂れ、便通にもよい腸活のためのポイントなどを講義と調理実習をとおして学びました。

登録ヘルパー助成対象研修



機能強化型認定栄養ケア・
ステーション eatcoco
米山 久美子氏



世田谷区社会福祉事業団
竹内 洋子氏

講義

【高齢者がしっかり栄養をとるためのポイント】

高齢者が十分な栄養を摂取するためには…

- ・加齢による身体の変化を理解
- ・食事内容を工夫

噛む力や飲み込む力が衰え、消化吸収機能も低下しやすいため、食べやすい食事、栄養不足にならないように心がけましょう。間食を上手に活用することもポイント！！



【腸活とは】

腸活とは…

腸内環境をより良い状態に整える活動

良い腸内環境とは…

腸内にいる細菌の量のバランスが保たれている状態

腸内環境は心身の健康に大きな影響を与えるため、腸活はより良い人生を過ごすために役立ちます！

高齢者は、加齢に伴う腸の機能低下や便秘対策に…
3つの側面からアプローチすることが重要

- 【食事】・【運動】・【睡眠】

腸内環境を整え、便秘解消や健康維持に！

【腸活におすすめの食材】

善玉菌を補う 一緒に摂ることがPoint!! 善玉菌を育てる

プロバイオ(プロバイオティクス)食品 プレバイオ(プレバイオティクス)食品

ビフィズス菌 乳酸菌 オリゴ糖 レジスタントスターチ

ヨーグルト(250gあたり) 味噌・キムチ・チーズ(発酵バター) 乳酸菌飲料 など たまねぎ・アスパラガス・にんにく・バナナはちみつ・大豆製品 など 冷えた炭水化物(冷たいパスタ・冷たい麺類) など

主なプロバイオ食品 主なプレバイオ食品

納豆 味噌 水溶性食物繊維 糖アルコール

大豆 大麦・海藻類・糊精類・こんにゃく・ネバネバ系食品(オクラ・寒天・こんにゃく) など メロン・梨・きのこ類・味噌・ワイン・はちみつ・とうきび・ブルーベリー など

不溶性食物繊維

穀類 いも類 野菜類

豆類 果物&ナッツ

今の食事に1品足してみよう

腸が元気になる健康効果もUP!

相乗効果

腸内環境を整えるカギ！シンバイオティクス

調理実演

講師によるデモンストレーションで「切り干し大根のキムチ炒め」など5品の実演

切り干し大根のキムチ炒め

- 【材料 3人分】
- | | |
|--------|------|
| 豚小間 | 200g |
| キムチ | 50g |
| 切り干し大根 | 20g |
| しめじ | 50g |
| ねぎ | 30g |
| 冷凍もやし | 20g |
| 味噌 | 小2 |
| 酒 | 小1 |
| 砂糖 | 小1 |
| ごま油 | 大1 |
- 【作り方】
- ① 切り干し大根は水でもどして水気を切り、食べやすい長さに切る。しめじは石突をとり房に分け、ネギは斜め切りする。
 - ② フライパンに油を熱し、キムチをよく炒める。豚肉を加え色が変わったら、ほうれん草、しめじ、切り干し大根を加えて炒め、蓋をして少し蒸し煮にする。
 - ③ Aの調味料を混ぜ合わせ、②に加えて味付けする。
- 乳酸菌をふくむ味噌がPoint!
- 甘辛い味で食欲もアップ♪
- キムチに含まれる乳酸菌は、胃酸に強く、生きたまま腸に届きやすい♪

調理実習

調理実習スタート!!

腸活レシピ

- ・ツナときのか枝豆のリゾット
- ・イタリアンもずくサラダ
- ・鶏唐揚げの南蛮漬け など



おかゆをアレンジ
カロリーUP!

ツナときのか
枝豆のリゾット



丁寧に手際よく、
チームワーク抜群

発表・試食

試食をしながら、
楽しく交流タイム



お酢はオリーブ
オイルでマイルドに

イタリアン
もずくサラダ

「低栄養の方の食事で、オリーブオイルやごま油を活用しエネルギーUPすることなど、事業所で伝達します」「自身でも悩んでいた腸活の食事のポイントを取り入れていきたい」「調理の時、ふたを活用し蒸焼きにすることで、食材が柔らかく時短にもなる」など各班より発表がありました。

感想

- ・実習を交えた研修で、理解が深まり実践にいかします。
- ・グループの方と意見交換を行い、楽しく学びました。

これからの季節 熱中症予防にも 麺ソルティーキウイ

- 【材料 2人分】
- | | |
|---------|-------|
| キウイ | 1個 |
| サイダー | 250ml |
| 飲むヨーグルト | 250ml |
| 塩麹 | 小1 |
- 【作り方】
- ① キウイは皮をむき、果肉を好みの状態につぶす。
 - ② ①と残りの材料を全て混ぜる。
- 果物の中で栄養素の充足率がNo.1