

衛生講習会

令和2年7月28日(火) あかねグループ事務所

新型コロナウイルス感染拡大予防のため、少人数で開催しました。

今年の衛生講習会は密を避けるため出席人数を制限し、若林区保健所の新田講師と畠山講師をお招きして開催しました。

免疫力が低下している高齢者は食中毒になりやすく、より気を配った調理が必要です。そこで厨房やヘルパー先で守らなければいけない注意事項を再確認し、気を引き締めました。

講習に先立ち厨房で行ったふき取り検査の結果は陰性。さらに菌を増やさないための食材の洗浄、手袋・まな板・包丁の取り扱い、加熱や冷却のコツなどを学びました。

また来年から導入される HACCP の考え方に基づく衛生管理について、あかね厨房の特性に合わせた修正点の指摘と、マニュアル作成のアドバイスもいただきました。

新型コロナウイルス感染拡大予防にも、衛生管理の基本は有効です。学んだことを生かし、日々の活動に取り組みます。



手洗い実習では、ローションを汚れに見立て、ライトで残留を見える化。どのくらい落としているか確認！



年の差およそ60歳。ベテランの専従さんとナイスコンビでした！

ボランティア ありがとう

大学生 佐藤 凌さん

就活に備え、カーボランティア卒業です。どうもありがとうございました！

●あかねでの活動で感じたこと

HPで見たときや活動を始めたころは、「ただ車を運転するだけ」と思っていました。しかし活動を重ねていくうちに、配達の方の思いや高齢者の安否確認の意味を知り、車を運転するだけではないとても大事なことをしているという実感がわきました。また、高齢者を支援するはずの活動が高齢ボランティアに支えられている現実を知り、積極的にボランティア活動を啓発しなければならないと思いました。

●これからの夢や地域でやりたいこと

活動を通じてわかったことを踏まえ、より活動しやすい環境を整えられるように、公務員となって別の角度から皆様に支えられたらと考えております。

一緒に活動
しませんか

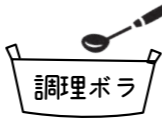
募集中!



ヘルパー



運転ボラ
配達ボラ



調理ボラ

くわしくはおたずねください!

ありがとうございました

お彼岸おはぎ
1,300個をお届けしました!



今年はより幅広い皆様に「おはぎはいかが」と声かけしました。登米の三浦さんが丹精込めて育てた環境保全米や、枝豆からていねいに作ったずんだあんなど、あかねの手作りのおいしさをぜひ知ってほしいという思いからです。

おかげさまでお弁当、パックともにたくさんのご注文をいただき、厨房スタッフ総力を挙げて作った 1,300個ものおはぎをお届けしました。素材の味が生きるとおほめの言葉も頂戴し嬉しい限りです。皆様、どうもありがとうございました。

あかねちゃん家



11/18、12/19、1/23
2/27、3/27
ご予約受付中

8/8



少人数で開催した料理教室。「ずんだ」も手作り！おいしくできました♪

ウィズコロナの時代の「あかねちゃん家」は「お持ち帰り」対応が多くなっています。安心しておしゃべりしながら会食できる日が早くくるといいのですが……。



スープ付きです♪

8/26

ラジオ出演! あかねのあゆみをお話しました

2020.9.19 オンエア

仙台の街のラジオ「ラジオ 3」(FM76.2MHz)にてオンエアされている「ラヂオはいらいん若林」に、清水理事長、八木理事、武田理事が出演し、あかねグループの立ち上げからのあゆみを語りました。

取材は 9/7(月) に行われました。福永隆子初代代表が「高齢者が連帯して出番をつくろう」とさまざまな会を立ち上げ、その時代の先駆けとなっ

て女性の活躍や地域福祉の場を作り出した話、そこからのあかねの活動の広がりなどを語りました。聞いてくださった方へ温かく伝わったのなら幸いです。改めてあかねグループの底に流れる思いを確認する取材ともなりました。

