

まごころサービスの協力会員になって

一人暮らし等のお年寄りが安心して暮らせるように、又普通の日常生活が出来るように、お手伝いさせて頂くまごころサービスの仲間の一員になって、まだ数カ月しか過ぎていませんが、私の心に素晴らしい感動を与えて下さっています。

月一回の定例会やボランティア活動での仲間の皆さんとのわずかな出会いの時間に交わした言葉は、本当に心底の姿を感じています。

この会は、心暖まる応援をして下さっている賛助会員さん、会を信頼し利用下さる利用会員さん、事務方の運営委員さんの気配り、それを受けて活動をする協力会員さん、それぞれが一体となって、同じ目的を持って、大きな幸せの輪を作ろうと活動しています。こうしたまごころサービスで、私自身も大いに勉強させて頂き、少しでも社会に役にたてる一人になりたいと思っています。(T・Y)

次回この欄はBさんです。お楽しみに！
"友達の輪"です。次々指名していきましょう。



勉強会

講師 介護支援センター 野村道子氏

去る十二月五日の定例会に支援センターの野村氏、山本氏をお迎えし勉強会を開きました。介護に対する心得や注意事項などのお話しと介護実技に熱心な質問が続き、とてもいい勉強会でした。

講師の中心からワンポイントアドバイス

- ◆ 介護に当たっては、愛情と思いやりをもって、自ら心を開いて接しましょう
- ◆ タオル1本、バスタオル1枚で意外な効果
肩や背中の下にタオルを敷いて、タオルの端を両手で引っ張れば楽に床から体を起こせます。



1月の予定

- 1日(日) 会報「まごころ尾張」発行
- 5日(木) 新年スタート 運営委員会
- 介護ボランティア 社、平、林
- 9日(月) 定例会 事務所 新年会
- 11日(水) 運営委員会
- 一宮寮初詣でボランティア
- 12日(木) - 介護ボランティア 南、川
- 16日(月) 振替休日
- 18日(水) 運営委員会
- 19日(木) - 介護ボランティア 小島、伊藤、加藤
- 21日(土) 日本ケア センター長会議 藤
- 23日(月) - 介護ボランティア 中、村
- 25日(水) 運営委員会
- 26日(木) - 介護ボランティア 川崎、山田
- 27日(金) - 一宮市在宅療養支援システム実務者会議
- 30日(月) - 介護ボランティア 上田、黒木

2月の定例会は

2月6日(月) 午前10時~12時 思いやり会館

この日は、ケアはお休みです。事務所も午前中お休みです。
利用会員さんご承知下さい。協力会員さんは必ずご出席下さい。

2月の定例会予告

モリトー医理器さんによる
介護用品・介護機器(つるべ)の
紹介及び説明・実施です

おむつ等の介護用品の説明を受け、実際に手に取って見ていただきます。またベッドから浴槽へ入浴の為の移動操作を実際にやっていただきます。
めったにない機会ですので、2月6日(月)を今から予定をしていただき、ご家族やお友達と一緒に必ずご参加下さい。

無影灯

「年のはじめに」

谷 一夫

一宮市在宅療養支援システムは昭和63年3月、愛知県医師会のモデル事業としてスタートしました。平成6年11月30日現在の登録者数は183名。うち91名が死亡、17名が入院または施設に入所中、在宅で療養中の方は75名です。

新規に加入された方は少ない年で18名、多い年で47名でした。加入者と同じくらいの人数の方が毎年お亡くなりになるため、療養中の方の人数はいつも90人前後で、大きな変動はありません。

毎月1回実務者会議を開き、事例検討を中心に様々な情報交換が行われます。出席者メンバーは発足当初は十数名でしたが、その後次第に増え、現在は40名くらいになっています。それだけ関わる職種や施設が増え、関心を持つ人が増えたということであり、大変喜ばしいことであると思います。

厚生省は医療費抑制策の一環として、入院期間の短縮に躍起となっています。そのために露骨な経済誘導が行われ、病院は在院期間短縮のため従来よりもはるかにシビアな態度をとり始めました。病院や老健施設から家庭へ帰る患者さんの受け入れが今年の大きなテーマになるでしょう。さらに長期の目標としては、12月の「まごころ通信」のアンケートからもわかるように、独居の方や老夫婦だけの家庭の増加にどう対応するかということがあります。

全体と部分と、両方に絶えず目を配りながら、在宅サービスの充実のために、これからも微力ながら努力したいと思います。

今年もどうぞよろしくお願いします。(谷医院院長)

高齢者の為の

シリーズ・ちょっと一品

ミルク茶碗蒸し

・・・カルシウム補給に牛乳を加えて・・・

◆材料(2人分)

| | | | |
|--------|--------|--------|------|
| エビ | 4尾 | 豚スープの素 | 1/2個 |
| ブロッコリー | 1/5株 | 卵 | 1.5個 |
| しめじ | 1/2パック | 牛乳 | 1カップ |
| | | 酒 | 小さじ3 |
| | | 塩 | 少々 |

◆作り方

- 1) エビは殻をむき、酒少々をふる。
- 2) ブロッコリーはゆで、しめじは酒小さじ2でさっと煮る。
- 3) 水50ccに固形スープの素と塩を加えて煮溶かす。
- 4) 卵を割りほぐし、牛乳と(3)を加えて混ぜる。
- 5) 器に(1~2)を入れ(4)を注ぎ、強火2分、弱火15分で蒸す。

☆アイツツをどうぞ・・・