

みんなの広場

安心して老える町づくりへ

公園に行んでいるお年寄りがいたことをきっかけに、団地の中の集会場を敬老会に使って頂くことになりました。「昨日ここから帰ってから今初めて口きいたよ」とマンションで一人暮らしの88歳のBさん。「目が悪いから何処にも行けなくなった」というHさん。みんなで助け合って、毎日集会場に集まり、お話をしたり昼食を作ったり。地域で行われる行事では、お化け屋敷のスタッフや150m巻き寿司作りの干瓢炊き(美味と評判)など大活躍です。

敬老の日には、地域に住む若くてかっこいいプロのマッサージのボランティアサービスも行われました。

先日は、入院手術をしたOさんの全快祝いに、敬老会にお呼ばれし、82歳のOさんとWさん男性2人だけで作った料理を50人ほどのお年寄りと一緒に楽しくおいしくいただきました。地域だから出来るこんな場所。ふれあいの中から安心して老える町づくりへと広がっていきます。

(F・M)

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

11月の予定

- 1日(水) 会報「まごころ尾張」発行
- 2日(木) 一般ボランティア 勉、研
- 5日(日) あいふるの里文化祭
- 6日(月) 定例会
- 7日(火) アウト・テイクセンター研修
- 8日(水) 運営委員会
- 9日(木) 一般ボランティア、研修
- 11日(土) 犬県フェスティバル 名張
- 12日(日) 一宮寮開寮祭
- 13日(月) 一般ボランティア 勉、研
- 14日(火) アウト・テイクセンター研修
- 15日(水) 県内住民参加型連絡会準備会 名張
- 16日(木) 一般ボランティア 勉、研
- 20日(月) 一般ボランティア 谷、研
- 21日(火) アウト・テイクセンター研修
- 22日(水) 運営委員会
- 24日(金) 一般在宅支援システム実務者会議
- 27日(月) 一般ボランティア 岩本、研
- 28日(火) 第2回試験的ミニディサービス
- 29日(水) 運営委員会
- 30日(木) 一般ボランティア 勉、研
- アウト・テイクセンター研修

感謝と報告

10月28~29日に行われました「福祉とボランティア祭り」が行われ、併設行事のバザーに当センターも参加致しました。お陰様で21,830円のバザー収益がありました。バザー用品をお出し下さった皆様ありがとうございました。尚、当日300枚の「在宅福祉サービス及びミニディサービスのチラシを配布しました。

12月の会

- 12月4日(月) 交流会を兼ねてバス旅行(知多半島・杉本美術館等)
 ◆集合 午前8時45分 駅前の大島シユーズ前
 ◆参加費 6,000円(予定) バス代(貸し切り)・入館料・昼食代含む
 ◆申込み 11月22日迄 担当(岩本44-2800・河村44-8502・神成44-6450)

この日はゲートは休みです。利用会員さんは承知下さい。
協力会員さんは多数ご出席下さい。

◆◆協力会員さんへお願い◆◆

日頃はケア活動に何かとお疲れ様でございます。
 活動中に何かがあった場合、慌てないように、ケア活動にお出掛けの際、次のものをご持参いただきたいと思います。

- ・カードケース(派遣依頼書・ケア心得・活動記録簿・活動日誌)
- ・会のエプロン
- ・ゴム手袋(会にあります)

無影灯

[安全な車]

谷 一夫

交通事故のニュースが新聞に載らない日がない。

ドイツでは自動車の台数が倍増したのに、死者は四半分になった。安全基準が法で定められているが、ドイツのメーカーはその基準を越えて、より安全な車の開発にしのぎを削っており、これはその成果だといわれている。

先日もオペルというメーカーの安全な車作りの努力がテレビで紹介された。なんと30年間クラッシュテスト(自動車を壁に衝突させてデータをとる実験)を続けているという。現在は年間220台の車を実験のために潰しているのだそうだ。さらに日本のJAFにあたる団体が安全テストを行ない、結果を実名で詳細に発表し、書店で買えることができるという。消費者は客観的な評価を知った上で選択することができるわけである。

日本車は確かに性能が良いが、安全性についてはほとんど情報が与えられていない。輸出用と国内向けでは安全仕様が違うなどという話を聞くと、馬鹿にするなと言いたくなる。運輸省のお役人も歯切れが悪く、国民の安全よりもメーカーの肩を持っているとしか思えない。やっとエアバッグが標準装備に取り入れられる趨勢になつたようだが、外国車はすでにもっと進んだ安全対策を研究している。「変わらなきや」とイチロー選手がコマーシャルで連呼しているが、変わらなきやならないのはRVではなくて、自動車メーカーと運輸省の姿勢のようである。

(谷医院院長)

高齢者の為の

「ロウレンシリーズ・ちょっと一品」

ホウレン草の和えもの

ホウレン草がおいしくなりました。

◆材料(2人分)

| | | | | |
|---|-------|------|------|------|
| A | ホウレン草 | 1/2束 | 煮だし汁 | 50cc |
| | 鶏ささ身 | 1本 | 醤油 | 大さじ1 |
| | 酒 | 少々 | 塩 | 少々 |
| | 豆腐 | 1/2丁 | 砂糖 | 大さじ1 |
| | すりごま | 大さじ1 | | |

◆作り方

- 1) ホウレン草は好みのかたさに茹でて3~4cmに切る。
- 2) 鶏ささ身は酒をふり蒸す。(電子レンジでもいい)
- 3) いりごまをすり、水切りした豆腐と砂糖を加え更にすり、Aを加える。
- 4) ホウレン草とささみを和える。

☆ホウレン草のかわりに、小松菜・白菜でもどうぞ。
 ☆味噌、砂糖、みりん、胡麻各大さじ1を火にかけて練り、和えて美味しい。