

3月の予定

- 1日(月) 会報「まごころ」発行
定例会
- 3日(水) 運営委員会
- 4日(木) ミニデイサービス (場所・保育園)
-宮保ボランティア 松本、菅原、築城
- 4日・5日 住民参加型在宅福祉サービス全国セミナー 東京
- 8日(月) -宮保ボランティア 鈴木、山口、平子
- 10日(水) 運営委員会
- 11日(木) ミニデイサービス (場所・事務所)
-宮保ボランティア 野田、大橋、小島
- 13日(土) NPO連絡会 名古屋
- 15日(月) 事務所開放日
-宮保ボランティア 谷、安藤、小本曾
- 17日(水) 運営委員会
- 18日(木) ミニデイサービス (場所・保育園)
-宮保ボランティア 下川、城田、川合
- 24日(水) 運営委員会
- 25日(木) ミニデイサービス (場所・事務所)
-宮保ボランティア 岩田、小出、村崎
- 29日(月) 事務所開放日
-宮保ボランティア 川崎、安福、楠

福祉用具リサイクル情報
◆手動ギャジベッド
◆ポータブルトイレ
◆車椅子
◆ご希望の方はご連絡下さい



【セミナー報告】

愛知県住民参加型

在宅福祉サービス団体セミナー

テーマ・NPO法人格取得及び介護保険事業
参画の有無、各団体の考えや抱える
問題と今後の方向性について

～～この機に自分たちの活動を考える～～

去る、2月23日愛知県社会福祉協議会主催在宅福祉団体セミナーが開催されました。

テーマに沿ってパネラーの5団体から発言があり、①法人格は取得するが、介護保険事業には参画しない団体1。②NPO法人格を取得し、活動の一部を介護保険事業参画への方向性は持っているが問題が多く実現には定かでないという団体2。③助け合い部分は今まで通りで法人格取得はせず、一方の協同組合で介護保険事業に参画する団体。④名古屋市から土地、建物提供でデイサービス事業への委託を受け、社会福祉法人格取得で介護保険事業に参画する団体。

それぞれの立場から報告がされました。介護保険の質の問題を問う時、NPO団体がこれまで積み上げてきた活動を介護保険の中で生かしていくことは必要なこと。

このことへの理解は出来ても、その力量が問われ一歩踏み出すのに躊躇せざるを得ない草の根団体は多い。

勿論、住民参加型団体はそういう活動をする必要はないという意見も正論である。むしろ本来のこれまでの活動をより充実させることが、介護保険をよりよいものにしていくもうひとつの手立てであることは言うまでもない。

要は、会の中で自分たちがどんな活動をしていきたいのかこの機にもう一度明確にしてみることが大切なことだと感じられたセミナーでした。「利用者のリズムに合わせた質の高い介護を提供していくことは、値打ちのある活動である。これまで蓄積してきたものを提言しながら、改めて介護を作り直していくきっかけにしたいといいのではないかと県社協の丹羽部長がしめくくられました。

（評議会報告）

老人福祉施設における肺結核について

と き・2月20日(土)2時～4時

主催・一宮市医師会 講師・一宮保健所長 柏保重夫氏

結核というと過去のもののよう錯覚されがちですが、現在、若い20代と高齢の70代に結核は増えている。国際結核届け出数を見ても日本は欧米諸国に比べるとかなり多い。結核に関しては決して先進国ではない。平成10年度も増えている実情がある。

とりわけ問題になっている施設では十分な対応が必要であり、とにかく早期発見、早期治療が決め手。

「せき」や「たん」が続くようであれば放置をしないこと。

施設での健康診断は定期的に行わなければならない義務がある。愛知県内の特別養護老人ホーム46施設で調査された結果をみると、

- ◇施設で定期検診を実施していたところは・・・43施設
 - ◇市や病院での検診と併用のところ・・・1施設
 - ◇行っていないところ・・・2施設
- さらに、この中でも

◆寝たきりや痴呆の方に胸部レントゲン検査を全員に実施していた施設は・・・6施設
だけで、後は医師の指示や随時に検査すると報告。

なぜ定期検診でレントゲン検査が必要なのか。ひとつには、高齢者は結核菌が安定していた人でも、なんらかの理由で再び増殖を始め発病。検査がなくそのまま放置していれば施設内で感染がおこる。

施設入所の際の医師の診断書は、現在のみならず過去の病歴など知るためにも重要である。

また、過去のレントゲンだけではなく入所時の再調査の必要もある事など、貴重な講演会でした。

4月の定例会は

4月5日(月)午前9時45分～午後3時

- ◆ケア活動事務手続き 9時45～10時15分 事務所
- ◆全体定例会 10時15～12時00分 "
- ◆ケア検討会 13時00～15時00分 "

この日はケアはお休みです。

利用会員さんよろしくお願ひ致します。

高齢者の為の

シリーズ・ちょっと一品
かきのチャウダー

・・・お野菜もたっぷり、からだもほかほか・・・

◆材料(2人分)

- | | |
|---------------|------------------|
| 玉ねぎ・・・1/4個 | コンスターチ・・・小さじ2 |
| セロリ・・・1/2本 | (白ワイン大さじ1で溶く) |
| ピーマン・・・1/2個 | 牛乳・・・2カップ |
| トマト・・・ " | 塩・・・小さじ1/2 |
| じゃがいも・・・小1個 | こしょう・・・少々 |
| かき、たら・・・各100g | ブロッコリ(小房)・・・3~4個 |
| ベーコン薄切・・・2枚 | クラッカー・・・3~4枚 |
| バター・・・大さじ2 | スープ・・・1カップ |
| 生クリーム・・・ " | (鰹スープ1/4を溶く) |

◆作り方

- 1) 玉ねぎ、セロリ、ピーマン、皮をむいたトマト、じゃがいもは1cmの角切りにします。
- 2) かきは塩水で洗い、たらは2cm角に切って塩、こしょうします。
- 3) 1cm幅に切ったベーコン、トマト以外の①をバターで順にいため、スープを注いで煮ます。
- 4) コンスターチと牛乳を混ぜ、③に加えひと煮し、とろみが出たら②を入れてさっと煮ます。
- 5) トマトとあれば生クリーム(なくてもいい)を加えて塩、こしょうで調味し、塩ゆでしたブロッコリを加えてクラッカーをほぐして入れます。

あつあつをどうぞ・・・

