

### 児童デイ便り



#### 繋がるから、繋ぐ支援へ！

一気に肌寒くなり世間ではインフルエンザやコロナウイルスが流行り始めていますが、まごころレフトライトの子供たちは、寒さに負けず毎日公園中を走り回り、免疫力を高めながら菌を跳ね返しています。

来月、念願の東田直樹さんの講演会を開催する運びとなり、気分が盛り上がっているまごころ児童デイでは働くスタッフたちが主となって、次々と新しいアイデアを出し合っており、より良い支援へと繋げています。

令和6年早々には、相談支援事業所「まごころリンク」を開設予定です。

私自身、妊娠中の出生前健診で我が子の脳の欠損が見つかり、生後間もなく命が危ういと言われ、延命治療を受けるか選択する同意書にサインをしての出産を経験しました。産後間もなく命は取り留めたものの、体内にはシャントというチューブが入り、自閉症も併発し、不器用ながらも頑張っている生きています。

早期発見、早期対応が叫ばれる昨今、発達の遅れが気になり始めた私も「専門機関」との繋がりを求めました。ご縁あった相談員さんは、我が子にとって一番相応しい居場所と一緒に探して下さり、知識豊富で愛情深くスキルの高い支援員さんでした。

私たちの仕事はその子が持っている特性や学習上、生活上の困難さに気付いてその子に合った対応をすることです。まごころリンクでは、相談員が一人一人に合わせた視点や支えを持ち、将来の選択肢が増える「繋ぐ支援」を目指します。私達と一緒に、子ども達が沢山の人の人に愛される居場所を見つけていきましょう♪ (清水)

### デイサービス通信



#### おすそ分けに感謝！

季節外れの夏日が続いていた日々も一転、ようやくコートが恋しい気温になってきました。

この一か月の間にデイサービスにはたくさんのおすそ分けが届きました。「また見つけたよ」と九品寺公園で犬のお散歩している方が、連日玄関先まで届けてくださる幸せの四つ葉のクローバー。「庭で咲いてるから飾ってもらえたら嬉しい」とわざわざ自転車で持ってきて下さった両手いっぱいの黄色の菊やコスモス。また、庭で実った柿や畑で作ったお野菜が届くと、ありがたく美味しく頂いています。

枝付きの枝豆を頂いた日には、みんなで枝からはずして、塩ゆでにしてそのままいただき、翌日にはプログラムを変更して皆で『ずんだ餅』を作りました。

予定外のことも大歓迎！それも少人数だからこそ。「ああしよう、こうしよう」と利用者さんと一緒に考えていける楽しみがあるのだと思います。



幸せの四つ葉



### ケアマネジャーの目

#### ～高齢者の交通死亡事故を減らす為には～

今年も残り少なくなってきました。気づわしくなってくる頃ですが、交通事故死者数は年末に向けて一番増えてきます。

愛知県の交通事故死者数は、平成4年が137名で全国ワースト2（ワースト1は大阪）でした。今年は、10月後半ですでに120名の方が亡くなり、その内の46.6%が高齢者の方です。自動車と歩行者が衝突した交通事故のうち約7割は歩行者が横断中の事故でした。又、横断中の事故のうち約7割が横断歩道以外の場所を横断している時に発生しており、その中の約7割は走行車両の直前直後を横断したりするなどの歩行者の法令違反がありました。

歩行者として道路横断する場合は、横断歩道や信号機のある交差点、歩道橋まで行って横断しましょう。又、道路を横断する際は、手をあげる、差し出す、運転手に顔を向ける等、横断する意思を明確に伝え、安全を確認してから横断を始めるとともに、横断中も周りに気を付けるなど自らの安全を守る行動をとりましょう。もちろん、ドライバーも、かもしれない運転、思いやり運転を心がけ、高齢者の交通死亡事故をなくしていきましょう。

#### ～作品紹介～



#### デイサービスの作品～

アルミホイルをくしゃくしゃにして、シワを作り、台紙に入れスタンドグラス風な作品に仕上げました。クリスマスリースにもホイルが活躍です！

### ～耳より情報～

一宮市市民活動サポート補助金事業

#### ～志多らと一緒に

#### 太鼓をたたこう～

日時：2023年12月17日（日）

12:30 会場 13:00 開演

場所：一宮地場産業ファッションデザインセンター

入場無料

出演・演奏指導：志多ら

友情出演：一宮太鼓保存会・春明太鼓保存会

-問い合わせ先-

TEL：0586-86-8097（葛谷）

主催：ののほな太鼓

#### ～知っておきたいヘルパーの知識～

#### 「焼き芋🍠を作ってみよう」

スーパーなどに設置された、焼き芋おいしそうですね。香ばしくて、甘くて、ねっとりとした味わいの石焼き芋。焦げ目の部分からは、さつまいもの蜜がにじみ出ておいしいですね。あの味を、是非自宅で作ってみませんか？

石焼き芋風の味を再現！必要なものはさつまいもと厚手の鍋ひとつ

材料（2人分）

- ・さつまいも 3～4個（約600g）

作り方・手順



① さつまいもを洗って、鍋に並べます。弱火にかけたらふたをして、30分～60分加熱します。さつまいもが小さいものは30分、大きいものなら60分かかります。

② 15分ほどしたら、さつまいもをひっくり返し、以後、15分ごとにさつまいもをひっくり返します。竹串をさして、スッと通れば出来上がりです。