



## ●本格的な高齢社会 新しい社会

日本の景気も少しずつ上向いて来ていると言えるのでしょうか。長かった停滞したムードに変化が生じているようにも感じますが、確かな実感はまだないですね。しかし、時間の経過と共に確実にヒトは歳をとり、10年後には団塊世代が75歳を超えます。確かな社会制度の確立が求められているのだと思います。

### ■制度+新しい挑戦

近いところでは、平成27年施行の介護保険法の改正があります。法制度だけでなく社会資源の多様化や、私たち自身の考え方を変える努力も必要になってくるのだと思います。

例えば「宿泊サービス」を提供する「お泊まりデイ」については賛否両論の考え方があるかもしれませんが、民間事業者の創意工夫で成立している部分も多く、介護保険法の範疇で指導しようとしても限界があるかもしれません。条例等による制度化はあると思いますが、いろいろな工夫

を取り込んでいくという前向きな社会設計も必要です。また、サービスを利用する側も本当に自分に必要なサービスは何なのか？を見極める肥えた目も養わなければならぬかもしれません。

### ■キーワード

- ・高齢社会対策の基本的枠組み (高齢社会白書) では、
- ・健康増進
- ・サービスの質向上
- ・高齢者医療制度の改革
- ・認知症ケアの推進
- ・地域の支え合いの仕組み

等が掲げられています。来るべき社会をとともに作りあげていく準備をしっかりとしていかなければなりません。

### ▽年末年始のお休み

12月30日(月)～1月3日(金)までの期間。年末年始のお休みを頂戴いたします。ご迷惑おかけしますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。



## ■10月あれこれ ▽運動会企画

運動会の雰囲気を感じて頂きたいと職員が頭をひねりました。玉入れ・パン食い競争はもちろんですが、お弁当をみなさんで作りました。のり巻や、卵焼きetc。豪華弁当のできあがりです！



海苔巻きは、はじっこがおいしいのよ！

## ▽ハロウィン装飾・季節のリース作り

10月のハロウィンはすっかり年間行事で定着しましたね。色鮮やかなカボチャの装飾をしました。また、屋外歩行時に拾ってきた木の実や芋のツル、ハーブを使ってリースも作成しました。完成度の高さに脱帽です。



## デイサービス若芝 (小規模対応型通所介護)

住所：三島市芝本町1-1-32

(三島信用金庫 本店営業部裏手)

電話：055-983-0808 (渡部(わたなべ))

定員：10名

営業：月～土 (曜日曜・祝日・年末年始)

サービス提供時間：9:15～16:30

くふじしろ/若芝 デイグループ

職員：介護福祉士5名、ヘルパー1級1名、看護師2名、社会福祉士2名、ケアマネ2名

<http://www.com-work.jp/>

◆ご利用可能情報  
お気軽にご相談ください。

11月	4日(月)	祝日ですが通常営業
	23日(土)	祝日ですが通常営業
12月	23日(月)	祝日ですが通常営業
	29日(日)	日曜日ですが年内最後の営業日となります
12月30日(月)～1月3日(金)		年末年始のお休みをいただきます。

◆11月以降のお休み情報

# 衛生管理

## ●乾燥シーズン到来

いつもよりも遅い台風の心配もなく、本格的な秋に入りました。これから乾燥する日も増えて、インフルエンザなどの感染症に注意しなければならぬ季節がやってきます。

衛生管理と言っても、常に気を張っているのも大変です。便利な道具を活用していきましょう。

### ■アクアシモ

次亜塩素酸系なので各種ウイルスにも効果抜群。しかも食品添加物の指定も受けているので、赤ちゃんの口に入っても安全です。気軽に利用できることが冬の長丁場でも衛生管理を徹底する上で重要です。若芝でも大変重宝しています。

▽400 ml スプレー 4本

→5,460円(込)

▽5リットル

→6,615円(込)



## ■アルコールハンドジェル

うるおい保湿成分ヒアルロン酸と天然植物エキス配合のアルコール度数88度のハンドジェルで手肌荒れからお肌を守ります。ボトル1本で500回使えます。

▽500 ml × 5本

→10,500円(込)



## ■汚物の処理ツール3回セット

感染リスクのある嘔吐物、排泄物などを処理し、汚れた場所をすばやく清浄化します。ウイルス性感染症が発生した場合、感染リスクの疑いがある嘔吐物等を処理するツールをオールインワンにまとめました。

▽3セット分

→14,648円(込)



ご家庭等でご入り用のご希望がありましたらご一報ください。

(参考：学研衛生用品より)



## 食の豆知識

### 新嘗祭(にいなめさい)

11月23日の勤労感謝の日、もともと秋の収穫を供え、田の神様に感謝を捧げる「にいなめさい」の祭日でした。飛鳥時代から続く行事とも言われ、いまでも宮中や伊勢神宮などで続けられています。

### 旬をいただく

(いぼう)

食用にしている国は、日本と台湾だけ。様々な食物繊維を豊富に含み、便秘解消、整腸、ガンや糖尿病の予防に役立ちます。しつかり熱を加えて、アクを旨みに変えて、丸ごと美味しく頂きましょう。



## 食養生

### せき・のどの不調

秋は、朝晩の気温が下がり、空気が乾いて、呼吸器に負担が掛かります。日頃、甘い物や脂っこいものを食べ過ぎていると、肺に熱を持ち、せきが出たりします。

そんなときは、レンコンがおすすめ。レンコンに含まれるムチンやタンニンが粘膜を丈夫に。またのどの不調には、伝統海塩や梅酢を入れた湯水でうがいをするといいです。



## おうちで手づくり

### 白菜漬け

半日天日干しして、甘味が増えた白菜を伝統海塩で漬けます。1週間から10日でできあがり、それから2週間ほど美味しく食べられます。昆布や柚子皮などを一緒に漬けてもおいしいです。

※参考：海の精クラブ

<http://www.uminosei.com/ryohri/>

