



## ● 本年もよろしく お願ひ申し上げます

新年あけましておめでとうございませう。今年も皆様にとつて幸多き一年でありますよう心からお祈り申し上げます。

世界的な異常気象や政情不安、景気への不安など、心穏やかではられないことばかりですが、前を向いて進まなければ何も変わりません。介護の業界も様々な逆風が吹き荒れようとしています。本格的な高齢社会へ向けたパラダイムシフトだと考えて「強い心」を持って臨んでいきたいと考えています。

### ■ 年金・医療・介護

社会保障関係予算として取り上げられることが多い「年金・医療・介護」の3本柱ですが、実は、27年度予算を見ても、  
・ 年金 約11兆円  
・ 医療 約9兆3千億円  
・ 介護 約2兆6千億円  
と内訳だけみると介護の比率は低くなっています。(生活保護費は2.9兆円で介護よりも多くなっています。)  
○ ○ 予算を削減/抑制する。という事は常に議論されています。

子育て支援は将来の日本のための必須予算といえます。それらを含めて、全体的な組換えや役割分担が少しずつ進められていくのでしよう。実際に医療と介護は連携による相乗効果が求められ始めています。

### ■ 5年目に突入

若芝は開所からちょうど4年が経過しました。4月には地域密着型の小規模事業所への移行があります。

開所当初からご利用頂いている方は、早いもので5度目の春を迎えようとしています。時の流れに身を任せるのではなく、しっかりと時間・空間を作り上げていけるように、これからも努力を続けていきたいと考えています。

現在、利用者様の施設への移行等もあり、若干の空きコマが発生しております。今後、新しく加わってくださる利用者様を迎え入れることは本当に楽しみです。きっと新しい風を吹き込んでくれるはず。いつも変化に富んだ活力ある事業所であるように頭を悩ませ続けていきます。



### ■ 12月あれこれ

#### ▽ ああ忙しい!

本当に忙しいねえ。次は何すればいいの! と聞こえてきます。せわしく活動する姿に頭が下がります。皆様、本当に働き者です。



本棚の塗装や木工! 障子の張り替え...男性も女性も大活躍!

#### ▽ 作ります! 食べます!

食べ物がおいしい季節です。作りますよお。



出来上がりがたのしみねえ。おいしくいただきますよ!!



### 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11-32

(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 (日曜・祝日・年末年始)

サービス提供時間: 9:15~16:30

<ふじしろ/若芝 デイグループ>

職員: 介護福祉士6名、認知症ケア専門士5名、看護師2名、社会福祉士2名、ケアマネ3名

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

◆ ご利用可能情報  
お気軽にご相談ください。

1月	11日(月)	祝日ですが通常営業
2月	11日(木)	
3月	21日(月)	

◆ 春にかけてのお休み情報

# 認知症ケアの工夫 食事編(1)

## ●認知症ケアの工夫

### 〈食事編〉

食事は人の勘定と密接に関係しています。嫌いな人との食事やひとりの食事など、状況によっておいしさは半減します。認知症のある方にとっても同じで、むしろ私たち以上に感情の表出がストレートであるぶん、食事場面はその人の本当の思いを垣間見る機会となるでしょう。

### ■介助を要する要因の把握

認知症の方の食事において何らかの介助や見守りを要する状況として

- ①失行・失認などにより箸の使い方が分からない。食べ物を認識できない。
- ②抑うつ状態や無関心による食欲の低下
- ③咀嚼や嚥下が困難になるなどがあげられます。



## ■失認・失行が認められる場合

### 〈雑癖の工夫〉

まずは、食事をするぞ！という環境を作ります。本人の近くで香ばしいにおいや、ご飯の炊ける香りをさせることで、脳へ食事をする準備信号を送ります。また、「お腹がすきましたね」「好きな食べ物は何ですか？」などの会話をすると良いでしょう。



### 〈介助者のこころがまえ〉

箸や器を確かめたり、周りの人が何をしているかを確認したり時間を要します。それは安心して食事をするための準備作業です。肉・魚の違いでも好みがあります。焦らずに楽しく食事ができる時間を増やしていきましょう。

(「認知症ケア最前線」より)



## 食の豆知識

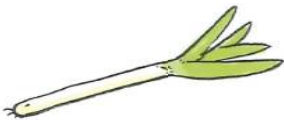
### お年玉はお餅だった

元々お年玉は「年神様のタマ(魂)」の意味が込められた丸餅。商家などで少の奉公人に、その丸餅の代わりに金銭を渡したのが始まりとか。

### 旬をいただく

#### ねぎ

奈良時代に中国から渡来した薬用野菜。白い部分にはビタミンC、緑の葉の部分にはカロテン、カルシウム、ビタミンKなどが豊富です。風邪予防や喉の痛みの緩和にも役立ちます。



## おうちで手当て

### こんにやく湿布

鍋に湯を沸かし、大きじ山盛り1ほどの塩を加え、コンニャク2枚を入れます。沸騰したら、弱火で15〜20分ゆでて、タオルで包み(タオルを重ねて熱くないよう調整します。)、腎臓に20〜30分あてます。湿熱でじんわり体が温まってきます。



## おうちで手づくり

### 小豆粥

1月15日は小正月。正月の間、忙しかった主婦がホッと一息ついて、実家に里帰りし一年の無病息災と厄除けを祈って、食べました。「女正月」と呼ばれ、今の「女子会」みたいですね。  
※参考：海の精クラブ  
<http://www.uminosei.com/ryohri/>

