

## ●平成29年度もよろしく お願いいたします。

少し前に年が明けたと思っ  
たら、早いもので3か月が  
経過してしまいました。4月  
から新しい年度が始まります。  
いろいろと制度も変わります  
し、私たちの気持ちも心機一  
転ですね。

### ■何が変わる?

・厚生年金(27円)や国民年金  
(6円)の支給額が若干ですが下  
がります。

・国民年金の保険料は230円ほ  
ど増えます。

・自動車の自賠責保険が平均で  
6.9%値下げとなります。

・ガスの小売りが自由化されて  
消費者がガス会社を選べるよう  
になります。

・エコカー減税の対象車種が大  
幅に縮小されます。

・マイナス金利の影響で生命保  
険各社が個人年金や終身保険の  
保険料を引き上げます。

・保育士さんの処遇が2%ほど  
改善されます。ベテラン保育士  
は最大4万円賃上げです。

・介護職の処遇改善の加算に新  
しい区分が設けられてこれまで  
よりも改善率があがります。

新しい生活が始  
まった方も多い  
と思います。バ  
タバタとする時  
期ですが、焦ら  
ず落ち着いて!  
が基本ですね。



### ■若芝の新年度

既にご案内しているとおり、  
4月から新しく設けられた処  
遇改善加算へ移行します。それ  
以外の加算等は従来通り変更は  
ございませんので、よろしくお  
願いいたします。

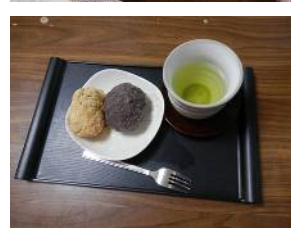
三島市でも総合事業が開始さ  
れたり、制度移行期にあたりま  
す。行き違い等でご迷惑がかか  
らないように留意して進めて参  
りますが、ご不明な点等がござ  
いましたら遠慮  
なくお問い合わせ  
してください。



### ■3月あれこれ

#### ▽春モードにウキウキ

お花見の日程も近づいてい  
ます。なんだか、気分もウキウ  
キしてきます。活動も春っぽ  
いものが増えてきました。



右:お彼岸のぼたもち作  
りです。ほら、早く  
丸めてよ!!  
中:手作りおやつはいっ  
つも美味です。  
左:ひな祭り御膳です。  
もちろん手作り!!



### デイサービス若芝(地域密着型通所介護)

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10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4名

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

◆ご利用可能情報  
お気軽にご相談ください。

4月	29日(土)	祝日ですが通常営業
5月	3日(水)	祝日ですが通常営業
5月	4日(木)	祝日ですが通常営業
5月	5日(金)	お休みを頂戴します

◆GWのお休み情報

# 認知症ケアの工夫 疾患別ケア(2)

## ●アルツハイマー型認知症の食事場面

アルツハイマー型認知症のAさんは、簡単な会話はできますが、コミュニケーションも減少し、言葉による意思疎通が難しくなっています。食事の量も途中で食べるのを止めてしまうことがあり、食事が減ってきています。



### ■原因を考える

進行には個人差がありますが、言葉による意思疎通に影響が出てきていることから中等度の時期(下図)と考えられます。

アルツハイマー型認知症の中核症状である【失認】【失行】【実行機能障害】によって、「食事を認識できない」「食べ方が分からない」「次に何をすれば良いか分からない」「など」などの要因から、途中で食事を止めてしまう。という行動に繋がっていると推測されます。献立の好き嫌いや騒がしいのはイヤだ。など、心の叫びを表現出来ていないこともあります。安心して楽しめる環境作りも必須です。

【図】アルツハイマー型認知症の進行による食事の影響

<ul style="list-style-type: none"> <li>・記憶力低下</li> <li>・判断力低下</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見当識障害</li> <li>・実行機能障害</li> <li>・失行、失認</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・意思疎通困難</li> <li>・長期記憶障害</li> <li>・日常生活障害</li> <li>・感染症</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べたことを忘れる</li> <li>・食べ過ぎてしまう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ方が分からない</li> <li>・箸を使うことができない</li> <li>・食べ物を認識できない</li> <li>・食べ遊びが見られる</li> <li>・食べ物でないものを口に入れてしまう</li> <li>・手で食べる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で食べることができない</li> <li>・口の中に溜め込む</li> <li>・嘔まない</li> <li>・窒息</li> <li>・嚥下障害</li> </ul>	
軽度	中等度	重度	末期

進行には個人差があります

(「認知症ケア最前線」より)



### 食の豆知識

#### 二種類の桜餅

塩漬けの桜の葉で包んだ餡入りのお菓子ですが、関東風は小麦粉の薄皮巻で、関西風は道明寺粉包み。関東は葉を食べず、関西は食べるとも言われています。



#### 旬をいただく

#### 大根

食用は中国から伝えられた孟宗竹が多く、『古事記』にも出てきます。不溶性の食物繊維セルロースが多く、腸内環境の改善に有効で、整腸作用、大腸ガンや糖尿病の予防に役立ちます。鮮度が大切です！



### 食養生

#### イライラ

動物性食品、甘いもの、刺激物(カフェインやアルコール)を取り過ぎると、肝臓に負担がかかります。イライラしやすくなります。「怒りっぽい」と感じたなら、それらをひかえ、伝統和食をどうぞ。

野菜や磯に出て自然にふれたり、深い呼吸でのリラックスマもしてください。



### おうちで手づくり

#### たけのご飯

たけのこの香りと食感は春ならではの。他の具材を入れずシンプルに炊いたたけのご飯に木の芽を添えて楽しみましょう。



※参考：海の精クラブ  
<http://www.uminosei.com/ryohri/>