

### 在宅介護支援センターより 広島市家族介護教室のご案内です。

6月22日(水) 14:00~15:30

#### 「消費者を守るために」

地域消費者啓発講習会

場所:矢野福祉センター

7月6日(水) 14:00~16:00

#### 「笑いと健康」

作業療法士より

場所:老人保健施設 りはくにくさ

7月25日(月) 13:30~15:30

#### 「福祉用具活用ケア講習」

広島県介護予防研修相談センター

場所:阿戸福祉センター

在宅介護支援センターでは、広島市の委託を受けて、毎月1回家族介護教室を開催しています。ご家庭で介護をされている方、また地域にお住まいで、介護や介護予防に関心のある方、どうぞお気軽にご参加ください。受講料は無料です。今後の開催予定の教室を紹介します。

在宅介護支援センターは、高齢者の方やそのご家族のために介護についての相談、福祉保健サービスの紹介などを24時間体制で行っています。その他介護予防の相談、介護予防事業を行っています。

各教室の詳細い内容やその他ご相談等ございましたら

フリーダイヤル  
**0120-55-9293** までご連絡ください。

上記以降の予定 ●お薬の話 ●救命講習 ●認知症講演会 ●高齢者の家庭内事故の現状とその予防

### お花見に行ってきました

四月十二日 バスハイイク  
十四日 念仏の森

老人保健施設では、二日間にお花見に行ってきました。

満開の桜は絶景でした。池には鯉が泳ぎ、そこで食べるお花見弁当は、また格別でした。

四月十二日は、あいにくの天気だった為バスハイイクとなりましたが、桜は見事満開！バスの中でも歓声があがりました。



四月十四日は、快晴となり、今年は例年とは場所を変え、八本松・念仏の森に行ってきました。

お腹いっぱいになった後は、遊歩道を散策し、散ってくる花びらを手にしようとしています。

ご利用者の方々にも、春を満喫していただけた事と思います。私達も、ご利用者のたくさん笑顔を見て、春を迎える事が出来、嬉しく思いました。



### 「スウェーデンの「タクトマン」制度が「くにくさ」で生まれた！」

くにくさ苑

平成十五年五月、苑方針として介護の改革が打ち出され、高齢者福祉の先駆者のスウェーデンから「タクトマン」制度を先駆者であるスウェーデンから「タクトマン」制度を実施している専門家と実務者に訪苑してもらい、現場実習を含む研修が、現在に至るまで引き続き行われている。コンタクトマン(担当者)とは人としての尊厳を大切にしたいスウェーデンにおけるケアの真髄であり、根幹である制度である。コンタクトマン制度確立の第一ステップとして、ご利用者の人生歴の情報収集を行った。過去の人生経験、生活習慣、趣味嗜好などを知り、その方の価値観を把握し、良きコミュニケーションを図り、ご利用者が本来に求めているケアを実践することを目的とした。



の「私の出来ることと出来ないこと」、またこの部分を援助してくれると出来るなど、現状を再確認して「安心して生活を送るために！」をターゲットにした資料が平成十六年八月に完成した。項目は日常生活全般で、コミュニケーション、食事、排泄、入浴、心理、楽しみなどを調査し、ケアの実践を試行錯誤しながら進めている。コンタクトマン制度を導入したことにより、「ご利用者に深く関わりが持て、個々に合ったケアが出来る」、ご利用者が「この人に頼めば！」と安心感を持たれる「私の出来ることと出来ないこと」、またこの部分を援助してくれると出来るなど、現状を再確認して「安心して生活を送るために！」をターゲットにした資料が平成十六年八月に完成した。項目は日常生活全般で、コミュニケーション、食事、排泄、入浴、心理、楽しみなどを調査し、ケアの実践を試行錯誤しながら進めている。コンタクトマン制度を導入したことにより、「ご利用者に深く関わりが持て、個々に合ったケアが出来る」、ご利用者が「この人に頼めば！」と安心感を持たれる

### くにくさの誕生日会

四月二十一日に、くにくさ苑で、誕生日会を行いました。ご家族をお招きして、お誕生日には、バイキング形式でお食事を提供し、楽しい時間を過ごしていただきました。旬の食材を使った、たくさん料理は好評で、皆様に喜んで頂きました。

#### メニュー紹介

たけのこご飯	たけのこの木の芽和え
牛肉の包み焼き	高野と野菜の炊き合わせ
ローストビーフ	すまし汁
蒸し鶏	フルーツ
魚のムースのフリカッセ	いちごのケーキ
えびと山芋の蒸し物	

### 食中毒の予防をお知らせ

細菌性食中毒は、六月頃から増え始め、七月から九月にかけてピークに達すると言った傾向です。そこで大切なのが、「食中毒予防の三原則」です。

- 1 細菌をつけない。
- 2 細菌を増やさない。
- 3 細菌を殺す。

食中毒から身を守る対策として、

- 手洗いを十分に行う。
  - 調理器具を清潔にする。
  - 新鮮な食材を購入する。
  - 調理後の食品を室温に放置しない。
  - 冷凍冷蔵庫の温度管理は、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下を維持すること。
  - 加熱調理は十分に行う。
- これらのポイントに注意し、家庭から食中毒が、発生しないように心がけていきましょう。

### 介護の知恵袋

よもぎは日本中に自生し草餅にして食べたり入浴剤にしたりと、最も身近な薬草として親しまれてきました。

お風呂に入れば、肩こり、疲労回復、冷え性、腰痛、あせも、あかぎれに効果があります。薬草としては食欲増進、殺菌、止血などの作用がありますよ。

人間の血液の成分であるヘモグロビンと極めてよく似ているため、昔から「緑の血液」と言われている。