

理事長コラム【医療介護の人手不足】

わが国では昨今、少子高齢化に伴い、医療や介護に携わるマンパワーが大変不足しています。

医療や介護を受けなければならない人は増えているのに、それに携わる人が少ないのです。

医師・看護師・ヘルパーさんなど現場の人は、見つかりにくいですし、事務員さん・栄養士さん・ケアマネージャーさんなどの人も足りません。老人の医療や介護は大変ですし何よりも未来というものがありません。



理事長 田中 誠

スタッフの高い論理観やヒューマニズムを要求されます。仕事としては崇高で価値あるものですが、給与なども安く、辛いものです。

南知多町は特にこの問題があります。できるだけ若いスタッフに来ていただいて、将来に備えたいと思っています。

あい寿の丘 ほっかほか

ふれあいホットニュース

2018年4月 お花見号



お茶会を楽しみました

あれ?!もしかして **認知症?**
こんなことに気づいたら! 相談 あなたの近くにいませんか?

またウロウロしてる気がするなあ
最近変だなどこに相談したらいいの?
こんな人っているんだけど...相談してみよう!

心配だから相談しよう!
いつも同じものばかり買う
家族や介護者がたまっている
車の数が増えたり減ったりする
急に歩けなくなったりする

地域包括支援センター
64-3265 FAX 65-0766
南知多町役場 保健センター2階

ミーナ支援チーム

地域での見守り

南知多町包括支援センターより、地域の皆様へお知らせがあります。

お住いの近くで高齢の方が「あれっ変だな何度も同じ話をするけど大丈夫かな?」など心配だなと感じることがありましたら南知多町包括支援センターへご連絡をください。

お知らせのチラシを作りましたので、それを見て、あれっ?と思う方がいらっしゃいましたらご連絡をお願いします。

ツワブキの皮剥き

あい寿の丘の中庭にツワブキが生えているのをご利用者が見つけ「昔な、皮剥いて佃煮にして食べたんだよな」と、しみじみと昔を思い出して話をしてくれました。

それを聞いた職員が「やってみますか」とご利用者と一緒に刈り取り皮を剥きました。

佃煮にしようと思いましたが、肥料など何も手をかけてなかった為か...、残念ながら食べられるほどではありませんでした。



3月18日、あい寿の丘でお茶会を行いました。

南知多町文化協会茶華道部の先生方にご協力頂き、盛大に開催することができました。

おいしいお抹茶を立てていただき、春をイメージした和菓子と一緒に味わうことができ皆さん大満足です。

ご家族、ご来賓の方々もたくさん来てくださり、華やかな雰囲気を楽しめました。



満開の桜でお花見をしました

あい寿の丘の裏庭にある桜が満開！ピンク一色になっているので、散歩を兼ねて花見をしてきました。

見に行ったご利用者が「きれいだなー」と連呼されるほどの華やかさでした。

桜を見て「やっぱり花見には、団子や饅頭が有ったらもっと楽しかったのにな」と、ご利用者と職員がお互いに言っていましたよ。



おやつ持参でお花見を楽しみました

ひだまりのご利用者もあい寿の丘の裏庭でお花見です。

花を見るだけでは寂しいので皆さんは3時のおやつを持参して、満開の桜の下でいただきました。

あるご利用者は飲み物を飲みながら「昔はよくムシロを持って花見に行ったね」と話をされておりました。



遠足はイチゴ刈りで大満足



南知多町デイサービスの遠足はイチゴ狩り。ハウスに入るとイチゴがずらーっとぶら下がり「どれをたべようかな」とウキウキとおいしいイチゴ探しです。

皆さんは練乳が無くなっても食べ続けヘタ入れの袋がいっぱいになるほどでした。



ケアハウスのご利用者が、裏庭の花見へ行った時に、たくさんの菜の花を摘んできてくださいましたよ。

その菜の花で早速何か作ろうとなり、さっと湯がき、ごま油で炒めて胡麻和えの出来上がり！

「苦味・くせがなく、食べやすいね」と召し上がっていました。



そよかぜで絵手紙教室を開催

今回の絵手紙の作品テーマは春らしく“つくし・いちご・らっばすいせん”です。

春になるとお花も果物も色とりどりなので、使う絵の具も明るい色が増えますね。

完成した絵手紙はとても心温る作品となりました。



抹茶パウンドケーキを作りました

今流行りの抹茶パウンドケーキ、ご利用者に混ぜていただき、型に流し込んでオーブンで焼きました。

できたケーキはちょっと小ぶりでしたが、しっとり濃厚な抹茶の味が上品で、ご利用者からは「うまいな～、また食べたいね」と絶賛でした。



そよかぜのういろ作り



そよかぜで、あるご利用者が「ういろが食べてえな～」と言われたので急遽“ういろ”を作ることになりました。小麦粉・砂糖・白湯・あんこを混ぜ、牛乳パックの器に流し込みレンジにかけて完成。とても簡単にできて味の評判も上々でした。

ケアハウスでは3月のお彼岸さんに、おはぎを作りました。

あんこと黄な粉のおはぎです。餅米だけでなく白米も入れて柔らかく作ったので、ご利用者は「柔らかくてこれはいいね」と美味しく食べてみえました。

嬉しそうなお顔を見ると「今度は何を作ろうかなあ」と思いますね。

