第212号

平成30年3月発行



URL http://www.kaigo-sakura.com E-mail info@kaigo-sakura.com





特定非営利活動法人 (NPO 法人)

介護サービスさくら

発行:さくら一番館

名古屋市名東区高針荒田 1011 番地 TEL 052-788-2390 FAX 052-788-2391



袋の 室にて、 ところ、 用者様2名様が参加 二月 味噌を選ん 十 番館 味噌作りを行 名東福祉会館より で頂き、 日 火 咲くさく倶楽部 してくださ いま にさくら 8名様、 した。 0

なるペ の皆さま、 中で潰す ース ところ 状にするのです 茹でた大豆をビ 豆の形が無く ベテラン からお好み = | 主 ル

じ」を大豆 噌となりまし 熟成味噌になるだけのそれぞれの ぴっちりきっちり。 できるだけ 最後の段階、 お けに応じて、 ようにビニ ように混ぜ込みます。 に混ぜ加え 次は 会、楽しく和や こうじと塩を混 \mathcal{O} 入らない 大豆を丸め、 中に投入し、 皆さん丁 や柔らか ルに詰める工程 かに参加 ように あとは時が経過して 寧に豆を詰め さを確認 和気あ うことで味 ぜ 空気が入らない 万遍なく混ざる た 「塩切こう 11 あ 空気が う声掛 手 0 られ、 前 つ、 と 互

大豆と塩と・・・

番館多目的

名定員の

満員御 一 番 館 利

(赤味噌) 豆こうじ、麦こうじ、米こうじ (ミックス味噌) 麦こうじ、米こうじ (白味噌) 米こうじ





手前味噌の作り方

味

な出来上がりになって

いるか

- 1. 前日に大豆を分量の三倍の量の水に浸けておく。
- 2. 大豆をひたひたに浸かる水で、親指と小指で潰せるぐらいの柔らかさに煮る
- 3. ほんのりと温かい状態の大豆を豆の形が無くなる、滑らかな状態になるまで潰す。
- 4. 塩とこうじを混ぜ、「塩切こうじ」を作る。
- 5. 潰した大豆と「塩切こうじ」を万遍なく混ぜる。固さは耳たぶほどの固さにする。調整は大豆の茹で汁 でする。

1

- 大豆を空気が入らないように丸め、容器にぎゅっと敷き詰め、隙間なく入れていく。
- すべての大豆を入れ終わったら、空気が入ってないか確認して、冷暗所にて一年ほど寝かす。



【ケアマネだより】 発酵食品について



「発酵食品」とは、カビや酵母などの微生物の働きを 利用したもの。世界各国で古くから食生活に取り入れら れてきて、まず思い浮かぶのはチーズ・ヨーグルト。 日本ではお馴染みの、納豆や味噌・塩辛・醤油・酢など。 また紅茶・ウーロン茶・日本酒や泡盛・酢・ワイン・ビール などの飲料も発酵作用によって作られます。



☆免疫力が上る『発酵食品』

様々な発酵食品は熟成させることで体を温めてくれるものが多く、いずれも腸内環境を整える効能があり、 腸内環境を急速に上がることができます。

腸には、体内に入ってきたウィルスや細菌などを感知し、体外に排出する働きがあります。また腸内環境が整う と、便通が良くなり、体の中にたまっていた老廃物などを効率よく排出すると、さらに免疫力が上るようです。

☆体調を崩しやすい人には『乳酸菌』

乳酸菌には、有害菌の繁殖を抑え、有益菌を増殖させるので、免疫力を高めてくれます。 またチーズ菌及びチーズ菌が作るペプチドは、免疫機能をバランス良く保ってくれます。

ヨーグルトは気管支を丈夫にし、風邪・インフルエンザを予防するためには効果的と言われています。 しかし動物性発酵食品は脂肪分が多く、高カロリーになりがちでです。摂り過ぎには注意が必要です。

日本には麴(こうじ)からつくられた発酵食品が多くあります。美味しく食べて健康な体を維持していきましょう。 もちろんお肌にもいいですよ。 (GH 悠々より)

施設空き情報(H30年3月1日現在)

空き有り

1室

2室

空き有り

◆さくら一番館

小規模多機能ホーム

よってたも~れさくら一番館

・サービス付高齢者向け住宅ゆめみぐさ

グループホーム悠々

◆デイサービス極楽

◆小規模多機能ホーム

よってたも~れ熱田

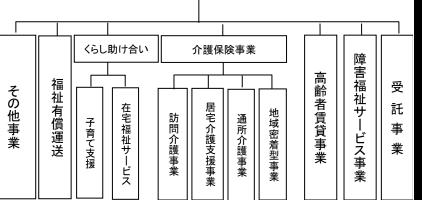
◆看護小規模多機能型居宅介護

よってたも~れ・ひょうたん山 空き有り

◆住宅型有料老人ホーム

ゆめみぐさ・ひょうたん山 1室

特定非営利活動法人介護サービスさくらの事業



さくら一番館(名東区高針荒田) TEL 052-788-2390 FAX 052-788-2391 介護サービスさくら砂田橋事業所(東区) TEL 052-725-3105 FAX 052-725-3106

空き有り

よってたも~れ熱田(熱田区) TEL 052-883-8555 FAX 052-883-8551 デイサービス極楽(名東区極楽) TEL 052-701-0309 FAX 052-701-0309

さくら名東館(名東区大針) TEL 052-709-3676 FAX 052-709-3682

小規模多機能ホーム・よってたも~れ(東区矢田) TEL 052-725-7275 FAX 052-737-3009 看護小規模多機能型よってたも~れ・ひょうたん山 TEL. 052-715-4440 FAX. 052-715-4442

4

さくらだより

さくらだより

中川福祉会館より

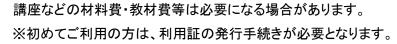
くご利用の手引き>

★開館時間 8:45 ~ 17:00 (日曜・祝日、年末年始は休館します)
★住所 名古屋市中川区八幡本通二丁目40 TEL:052-351-9121
・市バス「二女子」停より東へ約20M



※金山からバスで10分程度です。

(1)利用料:無料です。



(2)駐車場はございませんので、お車でのご来館はご遠慮ください。

<主な事業の紹介>

★講座 健康体操から英語まで幅広く実施しています。

★認知症予防事業 ①認知症予防リーダー養成講座 ②認知症予防教室

地域の高齢者の皆様の健康増進・介護予防・生きがい支援の拠点として、職員一同、明るい笑顔で皆さまをお迎えします!ぜひ遊びに来てください!

福祉会館行事

【名東福祉会館】

・囲碁同好会 春季リーグ戦

開催期間:3月1日(木)~3月31日(土) 主 催:囲碁同好会

・ゴスペルコンサート

開催日時:3月3日(土) 午後1時15分~ 出 演:Lovゴスペルクワイヤー

-名東-歌声喫茶

開催日時:3月6日(火) 午後1時15分~ 出 演:リーダー 毛利 公さん

・ふれあいカフェ

開催日時:3月17日(土)午後2時~

場 所∶談話室

協 力:名東児童館



•落語

開催日時:3月29日(木)午後1時15分~ 出 演:微笑亭さん太さん

·将棋交流会 ~児童館交流

開催日時:3月29日(木)午後2時~場 所:将棋室

【中川福祉会館】

•平成30年度前期「認知症予防教室」受講者募集

申込期間:2月13日(火)~3月14日(水)まで 受講期間:4月より6か月間

・姿勢見直し体操 ~なごや福祉用具プラザ提供~

開催日時:3月13日(火) 午前10時30分~12時 場 所:老人いこいの家



・中川福祉会館・児童館交流祭り

開催日時:3月29日(木) 午前 10時~午後4時 ※津軽三味線演奏会 午後1時30分~2時30分 こども交流カフェなど

·3館合同詩吟大会(中川·名東·上飯田)

開催日時:3月30日(金) 午前 10時~午後3時場 所:中川福祉会館集会室



シェアハウス「ナゴヤ家ホーム」のご紹介

「ナゴヤ家ホーム」は、単身高齢者の方が2~3名で共同生活をするシェアハウスです。 さくらでは名古屋市からの委託を受けて、見守りや生活相談などのサービスを含め管理運営を行っています。 現在、市営住宅3か所(楠荘、上飯田荘、中島荘)で、4組の方が暮らしていらっしゃいます。 詳しくは名古屋市のホームページなどをご覧ください。

<見守りサービスの内容>

1. 安否確認

週3回程度の訪問による安否確認、または電話による安否確認など

2. 生活相談

日常生活相談、介護保険サービス、その他高齢者福祉サービスの 利用に係る情報提供(相談先の紹介および関係機関等への連絡)



3.共同居住円滑化支援

共同居住を円滑に行うための援助及び生活指導



☆ナゴヤ家ホーム選定理由の主なもの

- だれかと楽しく暮らしたい
- ・一人暮らしでは何かと不安
- ・安否確認、生活相談等のサービス付きで安心
- ・家賃や光熱費等が節約できる
- ・一般の入居者募集に申し込んでもなかなか当たらない
- ・仲のいい友達となら住んでみたい

おや?あれ?なんだったっけ? ~最近増えた「もの忘れ」~

なぜ年をとると、"ものわすれやうっかり"が、増えてしまうのでしょうか?

それは、加齢による「脳の認知機能の衰え」が関係しているかもしれません。「脳の認知機能の衰え」の原因と対策を知ることで、もの忘れやうっかりへの不安を解消してみませんか?

まず、あなたの「もの忘れ度」をチェックしてみましょう。

【もの忘れ度チェック】⇒5項目以上当てはまったら要注意!医療機関の診断を受けましょう。

· 四水成为 v ib b i e 文 · / 6 o b / 6
・きょうが何月何日なのか、思い出せない
・朝食の内容が思い出せないことがある
・物の名前が出てこない
・知り合いの人の名前が出てこない
・計算間違えが多い、また勘定をよく間違える
・火の不始末がある
・よく知っている道で迷ったことがある
・現在の総理大臣の名前を知らない