



医療生協さいたま ケアセンターきょうどう



川口市木曾呂 1347番地

TEL 048-296-4973

2022年 11月号



医療生協さいたま

にじいろパントリーの活動に参加しています

医療生協さいたま「老人保健施設みぬま」では、毎月最終土曜日にフードパントリーを開催しています。(にじいろパントリーと呼んでいます。)

ケアセンターきょうどうでは、毎月看護師・ヘルパー・ケアマネージャーが活動に参加し、訪れた方々に看護師や相談員が体調や生活状況の聴き取り・食材や生活雑貨等の配布のお手伝いをしています。参加をすることで地域の方々の困りごとを知り、社会保障制度では補いきれない必要な支援策について考えるきっかけとなっています。

※「フードパントリー」とは生活困窮者やひとり親家庭など、何らかの理由で十分な食事を摂ることができない状況の人々に、無料で食品を提供する支援活動です。対象世帯と顔の見える関係でつながることで「世帯の自立を支援」することを目的としています。



配布する食品は、主に家庭で余っている食品や、地元企業や農家等から提供を受けた食品などです。

社保組織委員 矢崎江美

この家で暮らしたい



A子さんは、80代の頃介護保険サービス訪問介護の生活支援から始められました。ご主人を早くに亡くされお子様は独立して長く一人暮らし。

A子さんは、

「旦那様と暮らしたこの家で最後まで暮らしたい」

が口癖でした。

生活支援で当初は週1回訪問でしたが、生活や身体面を一人で行うのが難しくなり、ご家族やケアマネ等と話し合い平成30年12月から「定期巡回・随時対応型訪問介護看護サービス(以下「定巡」)」に切替え、ヘルパーは毎日朝晩訪問し、食事の配膳や服薬、トイレ等お手伝い、昼食や部屋の掃除等はご家族が、入浴等はデイで、と分担し「自宅で暮らす」サービス内容へ調整しました。

ヘルパーが退室する時は、「さみしいよ、帰っちゃうの?」と言われ、A子さんの願いでハグして退室したのを思い出します。

もっともコロナ禍ではハグはできず、肘タッチになってしまいました。。

昼間は、お子様やお孫様が交替で来訪され、とても喜んでいました。

病気の進行で90才になられた今年4月に入院。自宅へ帰ることは叶いませんでしたが、A子さんが大好きな自宅で少しでも長く暮すお手伝いができたのは、ご家族やケアマネ、デイとの連携や、365日24時間対応で柔軟なサービス調整ができる定巡だったからではないかと思えます。

5年ものお付き合いありがとうございました。

ヘルパーステーションいぶき サービス提供責任者 / 大隈玲子
兔澤悦子

！ 感染症注意報 ！

インフルエンザが猛威を振るう?!

新型コロナ感染症対策をしていることにより、昨年、一昨年とインフルエンザの流行はありませんでした。しかし今年、オーストラリアでのインフルエンザ流行が6月に報告され、今後国際線での国内外への行き来が緩和されて、インフルエンザ感染症の流行の可能性が出てきています。この2年間流行しなかったので、国全体で免疫力が落ちている可能性が高く、重症化の危険性が危ぶまれています。冬に向けての感染症対策を行いましょ♪



- ★適度な加湿(50%程度)と換気
- ★手洗い
- ★うがい 喉も保湿
- ★正しいマスク着用
- ★インフルエンザ予防接種



利用者様だけでなく、ご家族の方の接種もお勧めします。

参考文献：一般日本感染症学会ホームページ
訪問看護ステーション虹

すけがわ
祐川志帆(看護師)

ちょこっとレシピ

寒い季節になりましたね。しょうがやかぼちゃのパワーでぽかぽかボディになりましょ♪

♪♪かぼちゃのムース♪♪

【材料】(4~5ケ分)
・かぼちゃ 300g(わた・種を取る)・牛乳 200cc
・砂糖 90g・生クリーム 1箱・粉ゼラチン 大さじ2

- 【作り方】
- ①かぼちゃを4~5等角に切り茹で、裏ごしする(ミキサーか万能こし器で)
 - ②裏ごししたかぼちゃに、温めた牛乳100ccを混ぜる
 - ③残りの牛乳100ccを温めゼラチンを入れ溶かす
 - ④生クリームに砂糖を加え混ぜる。そこに②と③を順に混ぜ、型に入れ冷蔵庫で冷やす
 - ⑤固まれば出来上がり♡
ミントを添えたり、生クリームでデコレーションしても楽しいですね



かぼちゃのムース

♪♪重ねて煮るだけ！ とろとろジンジャーチキン♪♪

【材料】(2人分)
・鶏モモ肉 1枚・玉ねぎ 1個~1.5個
・【A】しょうが 1片、ニンニク 1片、白ワインか赤ワイン 大さじ2、しょうゆ 大さじ1、みりん 大さじ1

- 【作り方】
- ①しょうが、ニンニクをすりおろす
 - ②玉ねぎを薄切りのイチョウ切りにする。
 - ③鶏肉を大きめにカットし、皮を下にして鍋に並べ、軽く塩コショウ
 - ④【A】を混ぜ、鍋に流し入れ
 - ⑤玉ねぎを④の上に乗せる
 - ⑥鍋を中火にかけ、ふつふつしたら弱火で20分煮る
 - ⑦蓋をはずし、全体を混ぜ中火で汁気を煮詰めれば出来上がり♡
- ★ワンポイント★
⑥の後に再度蓋をし、しばらく置いておくと更にトロトロになります(火にはかけません)



ジンジャーチキン

ヘルパーステーションいぶき 樋口正子(介護福祉士)

編集後記

県内の医療生協が合併し誕生した医療生協さいたまは今年30周年を迎えました。現在では病院、診療所、介護事業所など35事業所を運営しています。そしてケアセンターきょうどうは2002年に居宅介護支援・訪問看護・訪問介護の3つの事業所がひとつになり20年が過ぎました。現在は老人保健施設みぬま内に事務所を構え各所と連携を深め、様々な研修に参加しスキルアップを図っています。ご自宅での生活を安心して過ごせるよう努めていきますので、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

訪問看護ステーション 新藤美幸(事務)

ケアセンターきょうどう 20周年!!

