

デイケアセンター研修に参加して
まごころサービスでは来年4月からミニデイサービス
を行うことになっており、それに先立ち、現在デイケア
センターで研修をさせていただいています。センターの
職員の方達のキビキビした対応の仕方や、明るい笑顔が
印象的。私も負けじと笑顔で接する。そして何よりもま
ずお名前を覚えるよう心掛け、「おはようございます、
○○さん」と、とびきりの笑顔・・・。

血圧、体温測定、入浴、散歩、お食事、体操、ゲーム
リハビリ、お昼寝、おやつ等々その都度お手伝いさせて
いただきます。

入浴時の脱着介助とかトイレ介助には、少し慣れて冷
静にお手伝いさせて頂けるようになりましたが、あくま
でも相手の人格を尊重することを忘れないようにしてい
ます。水墨画やお習字の上手な方が、カラオケが得意な
方が、さて、私には何が出来るのかな？

恥ずかしいことは何もない。六十の手習いではないけ
れど、今から何かに挑戦しなくては。

今日まで生きてこられた人生経験豊富な高齢者の方達
から、何かを学ばせていただく心でこれからも研修に参
加させていただきたく思います。(S・S)

次回この欄はKさんです。お楽しみに！
友達の輪次々指名していきましょう。

8月の予定

| | |
|---------|----------------------------------|
| 1日(火) | 会報「まごころ尾張」発行 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 2日(水) | 運営委員会 |
| 3日(木) | 一宮ボランティア 小島、前 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 5日(土) | アウン盆踊り始 7クン・デイケア |
| 7日(月) | 定例会 思いやり会館 |
| 8日(火) | 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 9日(水) | 運営委員会 |
| 10日(木) | 一宮ボランティア 細、伊藤 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 13日~15日 | お盆やすみ |
| 16日(水) | 運営委員会 |
| 17日(木) | 一宮ボランティア 細、松 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 21日(月) | 一宮ボランティア 小島、前、松 |
| 22日(火) | 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 23日(水) | 運営委員会 |
| 24日(木) | 一宮ボランティア 細、松、松 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 25日(金) | 一宮市在宅介護支援センター利用者会議 |
| 28日(月) | 一宮ボランティア 細、松 |
| 29日(火) | 7クン・デイケア研修 細、松 |
| 30日(水) | 運営委員会 |
| 31日(木) | 一宮ボランティア 細、松 7クン・デイケア研修 細、松 |



各施設での夏祭りや
分血隔り大会△△にボランティアで参加○

暑い夏を迎え、各施設では暑さを吹き飛ばす催し物が行わ
れます。
「あいふるの里」では、7月29日(土)午後6時30分から
夏祭りが行われました。風船釣り、かき氷、みたらし等模擬
店・盆踊り・仮装大会など祭りを盛り上げます。職員の方々
や入所者の皆さんはもとより、地域のお年寄りから子供まで
大きな輪が広がって、皆で盛り上げたみんなの祭りでした。
また、「アウン」では8月5日(土)の午後6時から、恒
例盆踊り大会が催されます。今からとても楽しみにしています。

◆◆「あいふるの里」の皆様と◆◆
去る七月二十四日特別養護老人ホーム
「あいふるの里」の皆さんと一緒に、一宮
市七夕祭りを楽しましました。真清田神社で
お参り、出店でお土産のお菓子を購入。本
町通りの七夕飾りの下を車椅子で見物。と
ても暑い目でしたが、かき氷に舌鼓。短い
時間でしたが「前によく来た」と懐かしそ
うでした。



稲沢市のボランティアグループ
「さくらんぼ」の皆様
当センター訪問
住民参加型、在宅福祉サービス
内容把握のため
助け合いが各地域で広がっています。

平成7年度 養成講座閉講

(平成7年5月10日~7月19日 40単位修得)

受講生の中から

◎◎ 新入会員として登録をいただきました ◎◎

講座で施設実習された方・早速ボランティア活動に参加

講座の後半は実技と実習でしたが、実際にやっ
てみてたくさんの発見があったと思います。
この講座がどんな形で生かされるかは様々です
が、どこかで必ずお役に立てると思っています。

施設実習をさせていただきました「アウン」
「あいふるの里」の皆様にご心から感謝申し上げます。

無影灯

【死に方をえらぶ】(2) 谷 一夫

四、五日して、奥さんが一人で来た。
「主人に言われて来たんですけど、聞いていただけでしょうか」
「はい。どんなことでしょうか」

「主人は先生に三つのことをお願いしたいと言っています。痛み
は徹底的に取ってほしい。マカロニ症候群にはなりたくない。家で
死にたい。以上ですがいかがでしょうか」
「痛みに関しては、モルヒネをうまく使えばコントロールが可能だ
と。その場合には入院もやむを得ないことがあるとお話した上で、喜
んでお引き受けした。」

先日の来院はどうやらAさんによる私の面接試験だったようだ。
私は無事テストに合格したのである。

C先生も私も、夏を越すのは難しいだろうという予測で一致して
いた。しかしAさんの病状は私たちの予測をはるかに上回る速さで
進み、四月にはいって間もなく、酸素療法を始めることにした。痛
みはうまく押えられていたが、少し動くと呼吸が苦しいとつらそう
な様子であった。それでもまだ動く気力のあったAさん夫妻は、以
前から楽しみにしていた温泉旅行にも酸素持参で出かけ、満足して
帰ってきた。

Aさんの容体が急に変わったのは、それからわずか二週間、ゴ
ルデンウィークに入る直前であった。

(谷医院院長)

高齢者の為の
「ロシース・ちょっと一品」

なすの若鶏焼き

〜〜出盛りのなすを使って〜〜

◆材料(2人分)

| | | | |
|------|------|------|------|
| なす | 1~2個 | (たれ) | |
| 鶏ささ身 | 4~6本 | 白ゴマ | 大2 |
| ししとう | 2本 | みりん | 〃 |
| 生椎茸 | 2枚 | 砂糖 | 小1 |
| 油 | 少々 | 醤油 | 大2 |
| | | いり汁 | 小1/2 |
| | | 酢 | 〃 |

◆作り方

- 1) なすはへたを落として縦十文字の四等分にし、水にはなして水気を拭く。
- 2) ささ身は縦半分に切り、厚みに切り込みを入れ薄く平らに開き、ささ身が重なり合わないよう①に巻きつけます。
- 3) ししとうは切り込みを少し入れ、椎茸は軸を落とします。
- 4) フライパンに油をひき、②を巻き終わりから焼き始め、全体を色よく焼きます。③も焼きます。それぞれを食べやすい大きさに切って器に盛ります。
- 5) ゴマは切ってざっと刻み、たれの材料を混ぜて④に添えます。