

事業所
リレー
つうしん



this month
4月

中部事業所

『介護ヘルパー会議』で介護技術アップと情報共有

訪問介護・自立支援事業で特定事業所加算をとっているため、ヘルパー・スタッフを含め30名弱全員が月一回会議に参加できるように、日程を調整して開催しています（介護ヘルパー会議）。

ヘルパー同士困っていることや相談したい事を話したり、ご利用者の状況についての情報共有も行っています。顔を合わせて話をすることで、細かいことも話すことができています。また、介護技術の配信サービスを利用して、お互いがモデルになって実践することで、少しでも介護技術の力が向上すればと思っています。



更衣介助の様子

夢コープニュース



〒420-0851 静岡県葵区黒金町12-5 丸伸ビル6F

TEL (054) 275-1100 / FAX (054) 275-1133

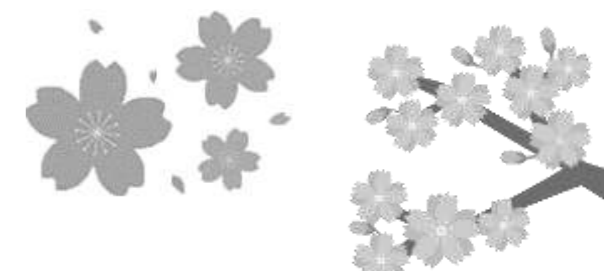
MAIL honbu@yumecoop.jp / URL http://www.yumecoop.jp/

4月より新年度が始まります。新型コロナウイルス感染症の扱いは5月から感染症の5類に変更することが決まりました。今後は医療的な措置が変わり、緊急事態宣言などは発令されなくなります。新型コロナウイルス感染症自体がなくなったわけではないので、予防の意識は保ちながらですが、これまでより人との交流が活発になることでしょう。

今回の感染症が流行するまでは、地域でのイベントに参加したり、事業所や通所で催し物を実施したりと地域とのつながりを大切に活動してきました。この3年間はこのような活動はほとんどできず、あたたかい地域づくりを目指している夢コープとして残念に思うことが多々ありました。

今年は人と人との交流の場を再開できたらと思います。大人数でなくても、数人でできる勉強会や趣味の活動、お楽しみなど地域の方々と共につながりを作れるといいですね。もちろん、夢コープで働く仲間同士のつながりも活性化させ、同じ夢コープに集う者としての「縁」を太く結ぶ年にしていきたいと考えています。

理事長 杉井 初世



定例理事会3月22日(水)議決事項

- ① 2023年度・2024年度役員候補者の承認
- ② 短時間正規・ヘルパー・嘱託職員就業規則の改定

2月度活動結果報告

夢コープ会員数	386名	実働数	340名
---------	------	-----	------

事業	活動時間数
くらしの助け合い	2,173.75時間
介護保険 訪問系サービス	4,275.00時間
障害福祉サービス	1,675.50時間

居宅介護支援	要介護	総合支援
	512名	225名

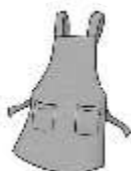
施設名	開所日	当月利用者数	利用者数/1日
どうその家	24日	18名	6.46名
夢コープふじ	24日	15名	6.21名
夢コープいた	15日	31名	7.33名

交通安全スローガン

「かもしれない」危険予知から事故防止



エプロン



ヘルパーはご利用者毎にエプロンを取り替え、1日に何回も交換することがあります。

エプロンを変える度に気持ちを引き締めて対応します。エプロンはヘルパーの気持ちを象徴する大切な役割を持っています。何枚あっても嬉しいものですね。

この春、夢コープではヘルパーの仕事をしている方全員にエプロンをお分けしました。通常総会でのご意見が今回の配布につながりました。

中部事業所の様子：

51名のヘルパーさんにお渡ししました。

「5色あります、色はくじ引きです！」

「あっ、キレイ！」

「この色、私に似合うかな～」

お似合いの一枚があるといいですね！！

認知症の「なぜ？」

「どうして？」 シリーズ13



症状13. 「危ないのに車の運転をやめてくれない」

高齢ドライバーの事故はアクセルとブレーキの踏み間違え、ブレーキが間に合わない、わき見運転をする、目的地や運転操作が思い出せなくなる等、様々なケースが考えられます。車の運転は歩行者や対向車に気を配り、道路状況に応じて適切な判断をしたり、歩行者との距離や車間距離を把握したりと複数のことを同時に行う必要があります。それらを処理する能力が衰えるため、事故を起こしやすくなると考えられます。

こんな時：久しぶりに帰宅した娘が父親の車にキズが付いているのを発見し、車の運転が心配になってきた。

対応のポイント

- ・月に一度は車体のチェックを行いましょう。側面と後方のほか、運転時に見えづらい左前、左後ろにキズやこすった跡が付きやすくなります。
- ・免許の自主返納については、生活上のメリットとデメリットをよく考えて決めましょう。



2023年度通常総会について

特定非営利活動法人ワーカーズコープ夢コープの定款の定めにより、2023年度通常総会を以下の通り開催いたします。

会場に出席できない方は、5月17日迄に事業所、18日迄に本部必着で書面議決書の提出をお願いします。(FAXでの提出はご遠慮ください)

日時：2023年5月20日(土)	議案：2022年度 事業報告
会場：静岡県教育会館 4階大会議室	2023年度 事業計画 役員選任の件

- * 新型コロナウイルスの感染防止のため、今年度も会場が『密』にならないように開催いたします。出席される方は、当日朝の検温・マスク着用をお願いします。
- * 議案書が5月11日(木)迄に届かない場合は、本部までご連絡ください。



米粉

普段の食卓に積極的に取り入れてみませんか？

最近、米粉を使ったパンやクッキー、パスタなどを見かけます。これまで小麦粉で作られていたものが米粉でも製造できるようになり、家庭でも米粉の利用が広がりつつあります。小麦粉のアレルギーや疾病もあり、輸入小麦では農薬残留も心配です。国産米で作られる米粉は安心して食べられるのが魅力です。また、日本の食料自給率を上げるためにも米粉の普及が不可欠と言えます。

日本人の主食としてのお米は粒食、消費量は60年間で半減しました。元来、日本ではお米を製粉した上新粉(うるち米)や白玉粉(もち米)を団子やもちなどの和菓子などに活用してきましたが、これらの粉は粒子が粗いため小麦粉の代替として使用できませんでした。1991年、新潟県で新たな製粉技術が確立され米粉が本格的に完成しました。

米粉には、さまざまな特徴があります。小麦粉に比べて水を加える量が多いため、もちもちしっとりした食感を生み出します。また、油の吸収率が低く、小麦粉に一定量を加えて揚げものに使用すれば、ヘルシーでサクサク食感を持続させることが可能です。その他、体の重要な組織を構成するアミノ酸バランスが小麦粉より優位にあることがわかっています。

2000年に新潟県の学校給食で米粉パン・米粉ソフト麺が導入され、子供たちから「おいしい」と大きな反響がありました。2009年原料米の長期安定供給体制を保証する法律が制定され、2017年には「日本米粉協会」が設立、普及活動も広がってきました。最近ではスーパーの売り場にも並ぶようになり、手軽に入手できるようになっています。



おいしく作るヒント

- ◆メーカー推奨のレシピで作る
- ◆かたさは水分で調節する
- ◆揚げ衣には少なめにし、よく混ぜる
- ◆仕上がりが崩れるときは片栗粉やタピオカ粉を合わせる



小麦粉の代わりに使う

- ◆とろみづけに：ホワイトソース・カレー・麻婆豆腐・あんかけ
◎ダマになりにくく、なめらかな仕上がり
- ◆揚げ物：天ぷら・唐揚げ・ムニエルの衣
◎サクサク、油切れが良い
- ◆生地作り：ピザ・餃子・お好み焼き・チヂミ
◎モチモチ、腹もちがよい

【注意したいこと】

パン用米粉には小麦粉由来のグルテンを添加しているものがあるので、グルテンを避けたい人はグルテンフリーの表示を確認する。

GLUTEN FREE



■グルテンとは、小麦に含まれる栄養素の一つです。人の体を作るのに必要なアミノ酸からできているタンパク質のことです。

《米粉のおやき》

作り方

材料

米粉	100g
片栗粉	10g
塩	ひとつまみ
熱湯	90~100g
好きな具	適量

- ①耐熱ボウルに米粉・片栗粉・塩を合わせておき、熱湯を少しづつ加えながら木べらやスプーンで混ぜる。
- ②生地の熱さが触れる程度になったら、手でよくこねてひとまとめにする。
- ③生地を6つに分けて丸める。
- ④打ち粉をした作業台で生地を伸ばし、具材を乗せて包む
- ⑤フライパンにごま油をひいて焼く。両面に焼き色がつき、生地が少し透き通った色になったらできあがり。

《カンタンおやき》 具材を包まず、生地に混ぜて焼いてもおいしくいただけます。卵や長芋を入れてもおいしい！