



# ひだまりの里だより

尼崎医療生協  
介護老人保健施設  
ひだまりの里  
電話/06-4962-5920



インスタ  
QRコード



3階フロア 井上彩香さん

## 職員紹介



新しい環境ですが、早く慣れるように頑張ります！



デイケア 田中真理さん  
がんばります！

デイケア 竹光光枝さん



10月に入职しました竹光です。  
頑張っ覚えていきますので  
よろしくお願いいたします。



## リハビリ

### 認知症ケアの技法：ユマニチュード



「ユマニチュード」という言葉を聞いたことはありますか？  
ユマニチュードでは、認知症の方にどのように接すればいいか、わかりやすい言葉で説明しています。その中心となるのが「見る」という行為です。認知症の方は、こちらがきちんと視線を合わせて「見」ないと、なかなかこちらを認識してくれません。ケアする側が声をかけたとしても、視線が合っていないければ、気づいてくれないのです。そのため、こちらが「見る」ことを怠ってケアをしようとすると、認知症の方にとっては突然どこからか手が伸びてきて体を触られることになってしまい、恐怖心や嫌悪感を誘発することになりかねません。逆に、ちゃんと「見」てからケアを行うと、すんなり受け入れてくれます。

時には認知症の方が介護者に「暴力」をふるうこともあります。これは不快さや恐怖から身を守るための行為であり、その方の性格が「暴力的」になってしまったということではないのです。

双方にとって快適なケアを続けるためにも、「見る」ことは重要です。

リハビリテーション科 言語聴覚士 山本 浩

## オンライン面会

操作に慣れておらず、ご迷惑をお掛けいたします・・・



### ひだまりの里ではオンライン面会を導入しました！

予約制になっておりますので、電話で予約していただければ対応させていただきます。

オンライン面会はパソコン・タブレット・スマートフォンがあれば可能です。(ZOOMを使用します！)

予約をしていただければ後日ミーティングID、パスワードを送らせていただき、流れなどの操作方法もご案内させていただきます。

## 食養科

### さつまいもプリン

〇材料 (カップ8個分)  
さつまいも 250g (皮を剥いてからのグラム)  
砂糖 50g 練乳 10g 牛乳 400g 水 30g  
ゼラチン 6g (ゼラチンは上記の水でふやかしておく)

### 〇作り方

- ①焼き芋を作る。
- ②フードプロセッサーに、①の皮を剥いてグラムをはかり、牛乳 200g、砂糖、練乳を加え攪拌する。ボウルに移し、残りの牛乳を加えてよくかき混ぜる。
- ③ふやかしたゼラチンを温め、②に入れよくかき混ぜる。
- ④カップに 80g ずつ分けて、冷蔵庫で固まるまで冷やす。

☆さつまいもプリンに大学芋風のタレをかけてもおいしいです♪

