

寒い日々だった冬季も過ぎ、春に近づき暖い日和りも見え始めた今日、この頃  
今日もご利用者様の笑顔いっぱい一面を見ていきましょう^^



今回からは、認知症の方の介護についてお話したいと思います。

まず、「物忘れ」と「認知症」との違いは何か？単なる物忘れは、体験した事の内容を忘れることはあっても、体験したこと自体は覚えています。認知症の場合は体験したこと自体を忘れてしまいます。

例を挙げてみますと、食事をして「何を食べたか思い出せない」のが物忘れ、「食べたことさえ忘れる」のが認知症です。

認知症になっても、いきなりすべてを忘れるようになるわけではありません。認知症は記憶等の機能の障害ですから、感情は変わらずに残ります。忘れっぽくなったのを一番不安に思うのは御本人です。周囲の方は理解し、配慮することが大切です。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九圓までご連絡ください。



冬が終わり暖かさが訪れると、春の食材の登場です。  
食卓を彩る春レシピをご紹介します！

※ **ぷっくりホクホクなえんどう豆。春の訪れを感じる1品です。**

- ①米2合を洗い、目盛りに合わせて水を入れ、30分から1時間浸水させます。
- ②さや付きえんどう豆150g~200gを、さやから豆を取り出してさっと水洗いし、水気を切っておきます。
- ③米が浸水出来たら、塩小さじ1を混ぜます。
- ④えんどう豆を米の上に広げて炊飯します。ご飯が炊き上がったら完成です。

※ **レンジで簡単!! 旬の新たまねぎの甘味旨味を堪能!**

- ①たまねぎの皮をむいて上下のへた部分を切って平らにし、両面に十字に切り込みを入れます。
- ②耐熱容器にたまねぎ、バター10gと大さじ1の酒を入れて、ふんわりラップをかけ、500Wで8分ほど加熱します。
- ③適量のしょうゆとかつお節をかけたら完成です。