

1月

ベーコンと
玉ねぎの
パスタ

2月

ソーセージ
ロール
ドッグ

たこ焼き

3月

おはぎ

にぎり寿司

お寿司とたこ焼きはあかわり
自由なので皆さんいつもより
たくさん食べていました!

協力して
鬼退治!!!
頑張っ!!!

鬼は外!! 福は内!!

節分

今回は、前回あげた物忘れの症状への対応について説明したいと思います。



つい今しがた食べたばかりなのに、その事をすっかり忘れてしまって催促すると言った場合には、「もうすぐ、できるから待っててね。」とか「ちょっと作るの手伝って」とか言って、待ってもらっているうちに忘れてもらうのが一つの手です。

また、何となく口寂しいとか、自分の好きな物を食べさせてもらえない不満からの訴えている可能性もあるので、日頃から本人の好きな果物やちょっとしたお菓子を用意しておいて、「もうすぐできるから、それまでこれで我慢して」というふうにして機嫌をよくするやり方もあります。

対応としては、何が事実か否定したり争うのではなく、本人に納得してもらう事が大切になります。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九園までご連絡ください。

ヘルパーステーションから

訪問介護員 渡邊 玲子

野菜を使い切る! 電子レンジで作る食べやすい時短玉ねぎレシピ

玉ねぎの塩昆布和え

- ①玉ねぎ1/4を耐熱容器に入れてラップをかけ、600wの電子レンジで1分40秒加熱する。冷めたら、繊維に直角に1cm幅に切る。
- ②①と塩昆布2つまみ、ごま油小さじ1/2を合えたら完成。

玉ねぎとちくわのマヨソース和え

- ①玉ねぎ1/4を耐熱容器に入れてラップをかけ、600wの電子レンジで1分40秒加熱する。冷めたら、小さめの乱切りにする。
- ②ちくわは約8cm幅の輪切りにする。
- ③マヨネーズ小さじ1と1/2、ウスターソース小さじ1/2を混ぜ合わせ、①と②を和えたら完成。

調理のコツ

玉ねぎは細かく切ってから加熱するより、塊のまま加熱する方が玉ねぎに含まれる水分によってやわらかく仕上がります。