

4月

鶏肉と旬野菜の
中華丼



抹茶
ティラミス風
あやつ



5月

アスパラ
ベーコン巻き



個性豊かな
こいのぼり達!!!



梅生姜焼き



6月



ジュン
ベリー
収穫



こいのぼり
パン



今回の認知症の人への対応の仕方は、「妄想」 についてお話をしていきたいと思います。



【財布を盗まれた!】

認知症の人が、大切な物を無くしてはいけないと思ってどこかに仕舞い込み、そのまま忘れてしまう事があります。いざ使おうと思ったらそれがないので、「これは怪しい、誰かが盗ったに違いない。」と疑う事になります。「あんたが盗んだやろ。」とそれが家族など身近な人に対して、疑いの目を向ける事もあります。

それに対して「私は盗っていないですよ」と言ったとしても、本人からすると「自分が盗ったと白状する盗人がいるはずがない。」となってしまうです。

こういう場合に具体的にどういう対応をすればいいのかは、次回お話しさせて頂きたいと思います。

※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。



ヘルパーステーションから

訪問介護員 渡邊 玲子

電子レンジで作る時短トマトレシピ

★ トマトのおだし煮 水分もしっかり摂れる一品です!!

- ① トマト1個はへたを取り、へたの反対側に十字に2cm深さに切り目を入れる。
 - ② 深めの耐熱容器に①とめんつゆ(2倍濃縮) 小さじ2、水1/2カップを入れてふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで2分30秒加熱すると完成。
- ★ 冷やして食べてもおいしく、刻んだ大葉やみょうがを添えても合います★

★ 厚揚げとトマトの塩だし煮

しょうがのアクセントでさっぱりした一品です!!

- ① トマト1/2個はへたを取り、乱切りにする。厚揚げ1/2枚は横半分に分けてから、1cm幅に切る。しょうが1/2かけをすりおろす。(チューブでも良い)
- ② 深めの耐熱容器に①とだし1/4カップ、みりん小さじ1、塩小さじ1/5を入れてふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで2分30秒加熱する。2~3分蒸らし、全体を混ぜ合わせたら完成。

★ 電子レンジで加熱後、蒸らすことで味がなじみます★

★ 厚揚げは、ちくわやはんぺんに代えてもおいしいです★