

なのはなでは、5月6月の行事として母の日&父の日フェアを行いました♪

母の日フェア



5月7日に行った母の日フェアでは、『母の思い出』をテーマに利用者様にお話を聞かせて頂きました。『母はたくさんの荷物を持って畑に出掛けて行く、がまだしもんでした。』と涙ながらにお話された利用者様もおられました。職員からのカーネーションのプレゼントに大喜びされました！



父の日フェア



6月20日に行った父の日フェアでは、男性利用者様を中心に昔懐かしの赤ちょうちんをイメージしたお店で日頃の疲れを癒して頂きました！アルバイト店員の仮装をした職員に手を叩いて喜ばれました。なのはなで作った梅酒で利用者同士乾杯され、元気に仕事をしていた頃を思い出して頂けたように感じました！



きこえが悪くなった方への協力のしかた

年齢とともに耳のきこえは、徐々に悪くなります。ご家庭にきこえが悪くなった方がいる場合、「テレビの音大きい」「聞き返が多い」「呼びかけても返事をしない」といった症状が出始めます。高齢者では、単に音が聞こえないに加え、理解力が悪くなって聞こえないこともあります。「音や声ははいってくるが内容がわからない」「ニュース番組はわかるが、バラエティはわからない」といった状態です。きこえが悪くなった方に対してはご家庭の協力が必要です。①近づいて話す・・・話し手と聞き手の距離が遠いと音の力が半減しますので、近づいて話すことが大切です。②注意をひいてから話し始める・・・理解力と注意力が落ちていきますので、いきなり話し始めるより、名前を呼んでから、肩をたたくから話し始めると良いでしょう。

③はっきりゆっくり話す・・・理解力のみが落ちている場合、必ずしも大声は必要でなく、口元を見せて視覚も使ってもらいながら、話しかけるとよいでしょう。高齢者のきこえは、薬で良くすることができません。補聴器を使っている方でも、理解力はそのまものが多いため、①～③のことを守って話してもらおうと伝わりやすいでしょう。



(☆ Dr.Souta ☆)

マッシュマロミキティの健康レシピ

毎日つづく夏の暑さに、食欲も落ちがちなこの季節。今回はごはんがすすむカレー味の“手作りフリカケ”をご紹介します。ふりかけは熊本発祥のソウルフードの一つ。市販のものもおいしいですが、お好きな食材、お好みの味付けで手作りすることもできますよ。いろいろなふりかけをぜひお試しください。

『たまごカレーフリカケ』

【材料＜出来上がり約100g(約6膳分)＞】

- ・たまご…2個 ・塩…小さじ1/4(1g)
- ・カレー粉…小さじ1/3(1g)
- ・乾燥ねぎ…大さじ1(4g)

【作り方】

- ① たまごを固ゆでにする。
- ② 白身と黄身にわけてつぶす(裏ごしするとより細かくなり炒りやすくなります)。
- ③ 鍋に白身を入れ、パラパラと細くなるまでしっかりと炒り、取り出す。
- ④ ③の鍋を軽くふき取り、黄身を同様に炒る。
- ⑤ ④の鍋に白身を戻し、塩・カレー粉・ねぎを加えて軽く炒る。できあがり♪  
(十分に冷まして清潔な容器で冷蔵庫保管すると2～3日はおいしくいただけます。)

手作りフリカケのポイントは、食材の水分をしっかりとりとばすこと！

