

## 医療介護フェスタ2025 開催しました!

今年も10月26日に、医療介護フェスタを開催しました。地域の皆さまへ医療と介護の情報をお届けする発信の場となればとの思いで毎年、北川病院と合同で開催しています。今年では450人を超える方の来場をいただき盛大に開催することができました。数日前より雨予報が続き天候が心配されましたが、職員の願いが届いたのか、当日の朝には回復し晴れやかな気持ちで皆さまをお迎えすることができました。医療介護フェスタが今後も続けられるよう、職員一同で協力していきますので今後ともよろしくお願ひ致します。





# こんにちは！カフェつむぎです

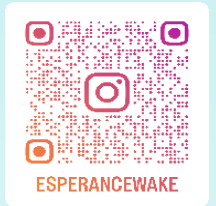


認知症カフェつむぎは、地域の方とのつながりの場であること・介護などの困りごとがあれば駆け込んでいただき力になりたいと言う思いを持ち活動しています。今年度は[人生100年時代 高齢世代を楽しむ]をテーマにさまざまな企画を通して、皆さんと一緒に楽しむ時間を過ごしてきました。少し振り返ってみると...4月は「祝♡昭和100年 まだ人生を謳歌しましょう」をテーマに、当時の音楽やCMを楽しみながら皆さんと100年の歩みを振り返りました。「懐かしいな～。そんなこともあったな」と笑顔があふれていました。そして“今の姿”を残すべくお一人ずつ写真撮影をさせていただきました。少しメイクをして、皆さん生き生きと撮影に臨まれていました。6月には「地域の防災対策について」和気町役場の方にお話を伺いました。皆さん、避難バックは準備されていますか？重さが2.5kgほどになるそうです。実際に参加者の皆さんと背負ってみました。「これを背負って走れるかな？」といった意見がありました。その他の月には、認知症予防の体操をしたり備蓄食のアイデアを提案したり、つむぎでは実際に体験していただきながら情報提供をさせていただいております。これらの様子は毎回インスタグラムに掲載しておりますので興味ある方はぜひのぞいてみてください。認知症カフェつむぎは話を聞くだけでも有益な情報を入手できる機会となっていますので、どなたでもお気軽にご参加下さい。今後も参加者の皆さんからご意見をいただきながら、地域の方が求めるものを考え提供していきたいと思っております。

次回開催予定:

令和7年11月16日(日) 9:30～12:30

[緊急時の対応について]エスペランスわけ看護師 予定



ESPERANCEWAKE



## 入所二階です



今回は、施設で週1回行っているケアカンファレンスの様子をお届けします。ケアカンファレンスとは、医師・歯科医師・看護師・栄養士・リハビリスタッフ・介護職員・支援相談員・介護支援専門員などさまざまな専門職が集まり、入所されているご利用者様一人おひとりについて話し合う場です。ご本人の希望をもとに医療・リハビリ・日々の生活について、私たちがどのような支援ができるかをみんなで考えています。それぞれの専門職が持つ視点や知識を持ち寄ることで、みなさんのリハビリ内容や食事、日常の過ごし方などにつながっています。

ご利用者様には、まだまだいろんな力が残っています。その力を引き出し、ご利用者さまの望む生活の実現に向けて、チーム一丸となってこれからも精一杯お手伝いさせていただきます!!

## さんまの蒲焼きレシピ

10月8日に提供したさんまのかば焼を紹介します。

秋はさんまの旬であり、豊富な栄養素と美味しさが楽しめるため、秋にさんまを食べることが特に推奨されます。

秋はさんまが最も美味しい季節であり、特に9月から11月にかけて脂がのったさんまが獲れます。この時期のさんまは、肉厚でジューシーな味わいが特徴です。脂肪分が豊富で、特に不飽和脂肪酸が多く含まれており、健康にも良いとされています。

### 作り方

さんまを3枚に下ろし生姜、料理酒で下味をつける。  
フライパンに油をひき小麦粉をつけて焼く。  
両面を焼き、焼けたらタレを絡めてお皿に盛り付ける。  
大根を下ろし、お皿に盛り付ける。お好みで薄口醤油を加えてください。  
かば焼きをご飯に乗せてかば焼き丼にしても、美味しく頂けます。

### 材料(1人分)

- さんま 60g
- 生姜 1g
- 料理酒 3cc
- 小麦粉 5g
- 濃口醤油 6cc
- 砂糖 5g
- みりん 5cc
- 料理酒 2cc
- 水 5cc
- 片栗粉 0.5g
- 大根 35g
- 薄口醤油 1cc

参考:エスペランス献立 クックパッド

