

歯切れ良い響きと5月の誕生会

去る5月8日、施設恒例のお誕生

日会が行われました。ボランティヤ「ヨーキーズバンド」様をお迎えしてのひと時でした。アコーデオンの伴奏で歌を15曲ご披露いただきました。歌謡曲から文部省唱歌など、利用者様の懐かしい一曲があったのではないのでしょうか。

利用者様の中には、五月で百歳を迎えられた方もおられ、二重の喜びに包まれました。

これからも健やかに。



認知症カフェを開設します

この度、私どもの施設、サービスタワー付き高齢者向け住宅「シニアハイツ有秋台」に於いて、『認知症カフェ』を開設することになりました。

認知症カフェはオランダで一九七七年からアルツハイマー協会が考案実施して、広くヨーロッパを中心に広まってきました。

この認知症カフェは、認知症の人



デイケアルームより ニューステップについて

アメリカで開発された、座ったまま安全に全身のエクササイズを行う事が出来る機器であり、その特徴として

① 座面が回転式で乗り降りしやすい。

やその家族をはじめとする当事者のみならず、専門職や認知症に関心のある方たちが集まり、情報交換や交流をする中で認知症と向き合うための場になっています。

高齢化が進む日本において、団塊の世代が75才になる「6年後の二〇二五年」には、65才以上の2割の人が認知症になると推計され

② 上肢・下肢を最適の負荷で鍛えられる。

③ 全身の有酸素運動を行える。等が有ります。

ニューステップを行っている利用者様からは「手と足を一緒に動かせるから使いやすい。」「背もたれがあつて安心できる。」「シートが広いからお尻が痛くない。」「などと、喜んでご使用いただいております。



負荷が10段階に調節できます！

ています。この度の政府の「大綱」の原案を見ますと、高齢者の「交流サロン」という通いの場の拡充が、具体策として挙げられています。

是非、皆さんが協力してこの『認知症カフェ』を育てて頂きたいと思ひます。

【施設長 岡 賢了】



職員のひとり言

「私の好きな映画」

介護福祉士 KK



私には少年時代から大人になった現在にかけてとても大好きな映画シリーズがあります。イギリス人作家イアン・フレミングス原作のスパイ映画「007シリーズ」です。

イギリス諜報部のスゴ腕スパイでありながら、スポーツカーを乗り回し、イケメンでおしゃれ、美女にモテモテのイカした男「ジェームズボンド」の活躍する同シリーズは1962年に第一作が発表されてから現在に至るまで24本の作品が作られ、世界中で愛されています。

現在に至るまで6人の男優がボンドを演じています。私のお気に入りは四代目の「ティモシー・ダルトン」氏であります。初恋のボンドガールは、「ロシアより愛をこめて」のダニエラ・ビアンキ。来年2020年に最新作「BOND25（仮）」の公開が発表され、六代目ボンドのダニエルクレイグが本作を持って降板します。

新たな七代目が誰になるのか、令和の時代に『新生ジェームズボンド』がどのような勇姿を見せてくれるのか楽しみで仕方ありません。

特集 食中毒 腸管出血性大腸菌O157について

体調を崩しやすい季節の変わり目ですが、いかがお過ごしでしょうか？ 今回は食中毒の中から腸管出血性大腸菌 O157 についてお知らせしたいと思います。

食中毒は気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。食中毒菌が増えるのに適した気温と、人の体力の低下や食品などの不衛生な取扱いなどの条件が重なることにより発生しやすくなります。食中毒は抵抗力の弱い子供や高齢者が感染すると重症となる場合もあるので注意が必要です。



腸管出血性大腸菌とは？

腸管出血性大腸菌は、毒素の強いベロ毒素を出し、溶血性尿毒症症候群などの合併症を引き起こすのが特徴の病原大腸菌です。牛などの家畜や人の糞便中に時々見つかります。家畜では症状を出さないことが多く、外から見ただけでは菌を保有する動物かは判別できません。

症状は？

潜伏期間は3～8日で、激しい腹痛と水様性の下痢、血便の症状があります。感染しても全く症状がない場合や、軽い腹痛・下痢のみで終わる場合もあり、知らないうちに食中毒に感染しているということもあります。

感染の原因は？

菌に汚染された飲食物を摂取することや、感染者の糞便に含まれる大腸菌が直接または間接的に口から入ることにより感染する経口感染です。咳やくしゃみ、汗等の空気感染や接触感染はしません。原因となった

飲食物は、井戸水、牛レバー刺し、ハンバーグ、ステーキ、ローストビーフ、鹿肉、サラダ、カイワレ大根、きゅうりの和え物などです。様々な食品や食材から感染の原因が見つっています。つまり、普段の生活の中で食品の洗浄や加熱など衛生的な取扱いが必要になります。



ふれあい動物イベント、搾乳体験などの動物と接触することにより感染した事例もあります。野菜による感染は、放牧牛やイノシシなどの野生動物の糞便により、農業用水や土壌が汚染されたことと推測されています。

予防策は？

- 手洗い（排便後、食事の前等は特によく手を洗いましょう！）
- 食材の十分な加熱（75℃1分以上）
野菜の除菌には湯がき（100℃の湯で5秒間程度）が有効
- 野菜は新鮮なものを購入し、冷蔵庫で保管する
- 葉物類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗う
- 果物はよく洗ってから皮をむいて食べる
- 野菜や果実などの生食用食品と肉・魚などに用いるまな板を使い分ける



以上の予防策は腸管出血性大腸菌だけでなく、多くの食中毒を予防することができます。ぜひ実践して、これからの暑い季節を元気に乗り越えていきましょう！（管理栄養士 U I）

6月7月の予定

♪ 誕生会 ♪

- ◇ 6月5日（水）14：30～ 5階ダイルーム
市原鼓蝶会の皆様にお越しいただきます。
- ◇ 6月11日（火）午前・午後 袖ヶ浦公園
あやめ散策に出かけます。（利用者様16名）
- ◇ 7月10日（水）14：30～ 5階ダイルーム
フラフレンズの皆様にお越しいただきます。

編集後記



先日行われた娘の運動会の日、30度を超える暑さとなりました。（大きな地震もありましたね…）総務省の発表によると、5/19（日）～25（土）に、全国で2,053人が熱中症で救急搬送されたそうです。そのうち、死者は4人で、3週間以上の入院が必要な重症は28人、65歳以上が、全体のおよそ4割を占めているとのこと。まだ体が暑さになれない時期ですので、くれぐれも無理はなさらずにお過ごしください。（相談員 O）