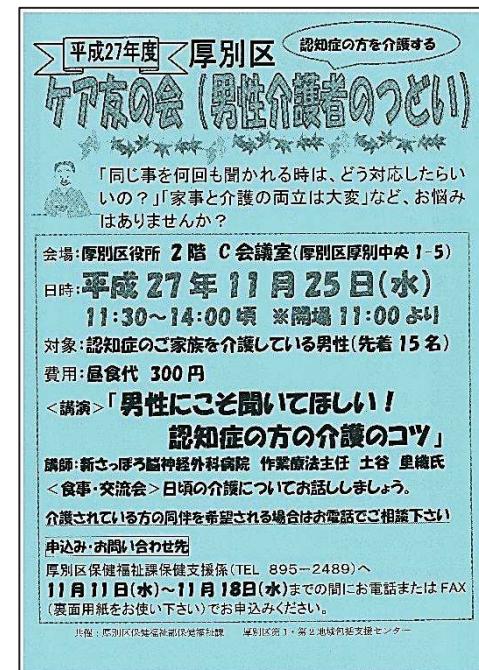


一緒に介護について語り合いませんか？

介護の具体的な方法に迷っていませんか？認知症のご家族への対応に悩んでいませんか？さあ、一人で悩まずに、みんなと一緒に語りましょう！きっとこれからヒントが見つかりますよ。

▶厚別区男性介護者のつどい「ケア友の会」



【開催日時】 平成27年11月25日(水) 11:30～14:00 (開場11:00)
【対象】 認知症のご家族を介護している男性 先着15名
【会場】 厚別区役所 2階 C会議室
【内容】

- 講演「男性にこそ聞いてほしい！認知症の方の介護のコツ」
- 食事・交流会

【参加費】 300円(昼食代として)
【お申し込み・お問い合わせ】 厚別区役所保健支援係 ☎895-2489

▶厚別区介護者のつどい「厚たまろう会」



厚別区 男性介護者向け通信 「ほっとひといき 男の介護」

編集・発行者：厚別区第1地域包括支援センター（☎896-5077）・厚別区第2地域包括支援センター（☎375-0610）



男性介護者（介護を行っている男性）を応援します！

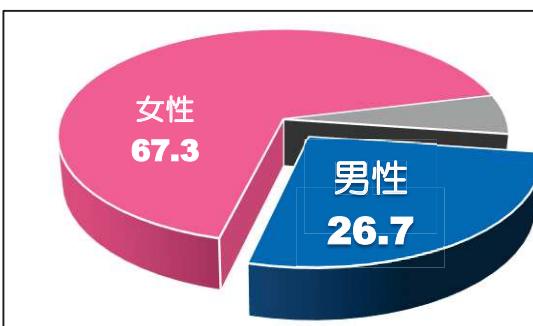
平成27年10月現在、札幌市内で高齢化率が2番目に高い厚別区では、多くの男性がご家族の方の介護をされています。

男性の家族介護者（以下、男性介護者）は、熱心に介護をされている方が多くいらっしゃいますが、不慣れな家事に負担を感じている方、周りの方に介護の悩みを相談することに抵抗がある方も多く、男性ならではの悩みをお持ちの方が多いようです。

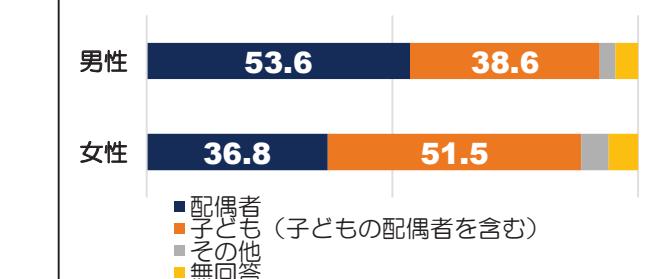
そこで、厚別区第1地域包括支援センター、厚別区第2地域包括支援センターでは、男性介護者を応援したいと考え、定期的に介護に関する情報を届ける通信「ほっとひといき 男の介護」を発行いたします。介護の合間にご一読いただければ幸いです。

～札幌市の介護者の現状（H26年3月 札幌市要介護（支援）認定者意向調査報告書より）～

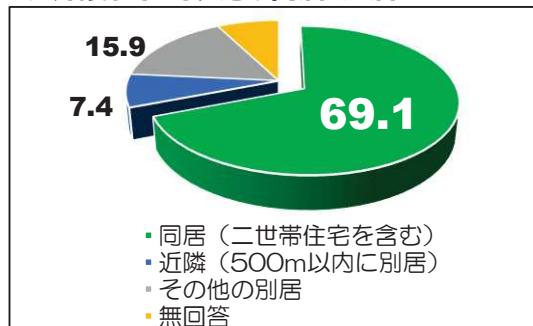
○主に介護している人の性別



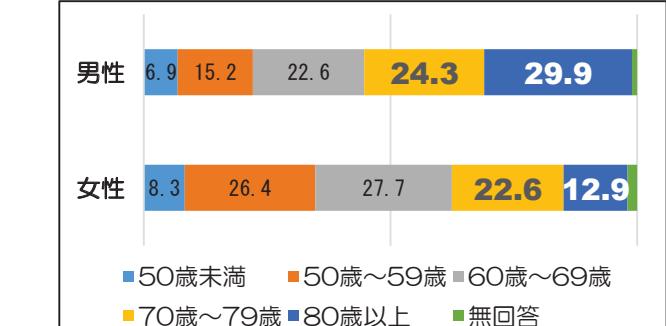
○主に介護している人の続柄



○主に介護している人との同居・別居



○主に介護している人の年代



コレは使える！！～介護知識・便利グッスのご紹介～

▶十分な水分、とれていますか？

水分は、1年を通して摂ってもらいたいことですが、「トイレが近くなる」「上手く飲めない」「パットの取り替えが上手くできなかったり、回数を減らして枚数を抑える」等の理由から水分を摂らなくなると皮膚の乾燥や便秘、感染症などのさまざまな身体の不調が生じます。



カップ運びも大切！！

身体の状況に合ったカップを使う事で解決することもあります。ですが、拒んでいる人に正論を言っても逆効果の場合もあるので『〇〇の日のプレゼント』や『良い物を見つけたから試してみて～』等、押し付けないようにするのがコツ！！



【便利なカップ その1】

お口がみえる、鼻の部分をカットした練習用のカットアウトカップです。頭をそらさずに飲むことができます。透明だから飲んでいる量が確認できるので安心してお使い頂けます。
詳しくは・・・

[お口がみえるピッタンカップ](#)

検索

【便利なカップ その2】

鼻に当たらないようにカップの縁がカットされた、頭をまっすぐにしたままでも飲みやすいカップです。
嚥下障害の方の訓練用にも適しています。
詳しくは・・・

[ファイン レボ Uカップ](#)

検索

▶水分補給→排泄 に関する予備知識

尿取りパット用のパンツがあり、ずれ難いタイプや履いたまま前だけ開けて取り替えられる男女兼用のタイプがあります。排泄の事が心配で、水分を摂れない思いに関連していることもあります。物の選択で解決できる事もあるので参考にしてみてください。



簡単・高栄養・体にやさしい！ 豆腐料理

豆腐はたんぱく質をたっぷり含んでおり、しかも、消化吸収率が高いので、胃に負担がかからないのが特徴です。植物性の脂肪も多く含んでおり、この植物性の脂肪は不飽和脂肪酸で、コレステロールを少なくする働きを持っています。毎日でもとりたい食材ですね！

揚げない揚げ出し豆腐

<材料 2人分>

木綿豆腐	1丁
片栗粉	大さじ4杯
サラダ油	大さじ2杯
めんつゆ(3倍濃縮)	大さじ4杯
水	1/2カップ(100cc)
小ねぎ・おろし生姜	好みで



<作り方>

- ① ボウルに豆腐を入れ、フォークで粗くつぶす。卵を割り入れ、塩こしょうで調理する。
- ② フライパンでサラダ油とバターを熱し、①を流し入れホペラなどで大きいくっくりとかき混ぜ、全体が半熟状になったところでフライパンを火から下ろし、濡れフキンの上で冷ましながらかき混ぜる。
- ③ 器に盛り、好みでケチャップを。



<作り方>

- ① 豆腐は厚さを半分にし、その後4等分する。
- ② 皿にペーパータオルを敷き①を並べて電子レンジに1分かける。豆腐の全面に片栗粉を満遍なくまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、中火で上下面をこんがりと焼く。(後で煮るので側面は焼かないOK)
- ④ ペーパータオルでフライパンの油を拭き取る。めんつゆと水を入れて蓋をし、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 器に盛り、好みで小ねぎやおろし生姜などでいただく。

ぜひおためしください!
おいしいですよ!

休息できていますか？

▶ストレスをためないようにしましょう

ストレスを抱えながらだと、どうしても温かく介護することができませんよね。たまには協力者に介護をまかせ、買い物や食事、趣味などを楽しみ、頑張り過ぎない介護で、介護ストレスを減らしてはいかがでしょうか？介護者がリフレッシュすることも介護の大切な要素です。

介護に力を入れすぎて、自分の健康をおろそかにしてしまったために介護者が病気になることもあります。そういうように、介護者はいつも自身の健康に気をつける必要があります。しかし、どんなに気をつけていても体調を壊すことがあると思います。そんなときのために、代わりに介護をしてくれる家族、ご近所さんなどに事前に相談しておいた方がよいでしょう。また、介護者も定期健診を受けるようにし、介護者の健康管理も大切にしましょう!!