

は〜と 通信

福祉課 ☎66♦1106

こころの病を持つている方は、体が不自由な方と違って、生活上での障害がないように思われがちです。しかし、「やろう」「やらなくては」と思っても、実際に行動へ移すことが困難な場合が多いのです。そこで昨年から、精神障害者の方を対象にしたホームヘルプサービス制度が開始されました。サービス内容は、掃除・買い物・調理などの家事援助はもちろん、相談・助言などのこころの援助も行なっています。このサービス利用がきっかけとなり、少しずつ自分から行動できるようになってきている方もいます。サービスを利用するには、主治医の意見書が必要

こころの病とホームヘルプサービス

です。詳しいことは福祉課へお問い合わせください。

蒲郡市社会福祉協議会

ヘルパー主任近藤正子さん

のお話

ヘルパーが訪問することで、自分で行動することや家族以外の人との関係を持つ機会になり、通常の援助だけでなく、こころのリハビリにもなっています。最近では、利用者宅への訪問を重ねるたびに、利用者の生活にメリハリがあるのを感じるようになりました。また、私たちの訪問を楽しみにしている方もみえて、ヘルパーとしてもうれしく思っています。

精神障害者のホームヘルプサービスは、まだ始まったばかりで、担当者としては、利用者に満足していただいているのか不安があります。しかし、私たちヘルパーは、これからも勉強し、利用者の方が在宅で安心して生活していけるよう援助ができたらと思っています。

学校給食 おすすめ メニュー



今回は、じゃがいもが主役の人気メニュー、いりポテトです。バター風味と卵のほのかな甘みが、じゃがいもにぴったり合います。ご家庭でも手軽に作れる一品です。

◆材料(4人分)◆

- ベーコン(細切り).....2枚(40g)
- にんじん(せん切り).....中1/2本
- たまねぎ(せん切り).....中1個
- じゃがいも(ひょうし木切り).....中1個半
- 卵.....2個
- パセリ(みじん切り).....1枝分
- バター.....小さじ1杯
- 洋風だしの素またはブイヨン.....小さじ1杯
- こしょう.....少々

問合せ 学校給食課 ☎69♦5271

いりポテト



146キロカロリー(1人分)

- 塩.....少々
こいくちしょうゆ.....少々
- 【作り方】
- ①バターでベーコンをいため、にんじんを加えていためる。
 - ②次に、たまねぎを入れ、中火で色がすきとおるまでいたため、洋風だしの素を入れる。
 - ③さらに、じゃがいもを入れていため、火をやや弱めてふたをする。
 - ④じゃがいもに火が通ったら再び火を強め、溶き卵を流し入れていため合わせる。
 - ⑤塩、こしょうで味を整え、香り付けにしょうゆを加え、さつと混ぜ、パセリを散らして仕上げる。