

ほっとあい研修風景

感染症対策と消毒の基礎研修 ~汚物処理の手順~

「汚物処理の手順」の動画を見て学び、その後実際に一人一人処理作業を行いました。吐物をペーパータオルで覆った上に消毒液をかけることでウイルスの浮遊を防いだり、外側から中心部に向かって集めることで汚染を広げないようにするなど、一つ一つの手順とその目的を確認することができました。



スキルアップ研修 ~高齢者が食べやすい調理~

「高齢者が食べやすい調理」をテーマに、訪問介護のヘルパーさんたちが調理研修を行いました。大根・人参・豆腐など、利用者さんのお宅にありそうな食材が用意されている中、ヘルパーさんたちはその食材を見て、高齢者の皆さんが食べやすそうな料理を考えて手早く調理を始めました。

野菜を小さめ・薄めに切ったり、レンジを活用したり、とろみをつけたりなど、様々な工夫が随所に見られ、皆さんあっという間に料理を完成させていました。

出来上がった料理はみんなで試食し合い、「やわらかくて食べやすいね」「作り方簡単だね」などお互いの良い点・工夫点を参考に、今後の活動にいかしていきたいと、充実した研修となりました。



大根のもちもちお好み焼き

大根(200g) キャベツ(2~3枚)
☆小麦粉(大3) 片栗粉(大3) だし(小1)

- ① 大根・キャベツを千切りにする。(なるべく細く切る。スライサーを使用してもよい)
- ② ☆を加え、よく混ぜる。 ※水は使用しない(粉っぽさがなくなるまでしっかり混ぜる)
- ③ フライパンにサラダ油、又はお好みでごま油を少し多めにひき、形をととのえながら丸くしていく。
- ④ 片面に焼き目が付いたら(2~3分)ひっくり返す。
- ⑤ 両面を焼き、もちもち透明になってきたら出来上がり。



白和え

豆腐(250g) 小松菜(2~3枚)
人参(適量) 砂糖(好み) 塩(少々)

- ① 豆腐をキッチンペーパーでくるみ、水分をとる。
- ② 小松菜は1cm位に切り、人参は薄くいちょう切りにして煮て、堅く絞って置く。
- ③ 水分をよく取った豆腐をすり鉢に入れ、すりこぎですりながら砂糖と塩を入れる。お好みでしょうゆを少々いれても良い。



大河原に来てびっくりしたこと第2弾! 「方言特集」です! 普段なにげなく使っている言葉を改めて確認したら方言だったとか、語尾に「~よわ、~っこ、~なや」がつくとか、方言を標準語にしてみるとなんとなく違和感を感じるとか、広報委員会での会議でも大いに盛り上がりましたので、ぜひ皆さんも「方言特集」楽しんで読んでみてください。

おしよすい

恥ずかしい

ほでなす

ばかたれ

ひしゃます

もてあます、てがやける

もぞこい

かわいそう

かがらしい

じゃまくさい

おっぴさん

ひいじいちゃん

おがた

奥さん

ばっつこ

一番下の子

はねっくら

かけっこ

げっぺ

最下位

とつけ

くじ引き

されかまね

気にしない

しずない

うるさい

おどげでない

とんでもない

たれっぴ

つらら

ほまず

へそくり

うるがす

水に浸す

おみょうにち

また明日

んだっちゃ

そうだね

すっしょ

お風呂

戸たててける

戸を閉めて下さい

いんぴんたかり

へそまがり

いっぷくすてってけらいん

一休みして行って下さい