



今回は、前回あげた妄想の症状への対応の一例を紹介したいと思います。



「財布を盗まれた！誰かが盗った！」との訴えがあった場合に、本人に「それは困りましたね、一緒に探しましょう」と言って、いっしょに探しましょう。もし見つかった時も、家族が見つけたと「やっぱりあんたが盗んでいた」と言われてしまいます。もし財布の場所の見当がついていれば、「このあたりを探してみましょうか」とうまい具合に導いて自分で見つけてもらって「あったあ、良かった」と喜びを分かち合いましょう。

本人が本当にどこかに仕舞い込んで分からない場合もありますが、視点としては本人と同じ感情を共有して、味方であると思って頂く対応が大切になります。

※介護についてお困りのことがあれば、九十九園までご連絡ください。



ヘルパーステーションから

訪問介護員 渡邊 玲子

なすを使った簡単レシピ!!

なすのおかかみそ煮

- ①なす1本をへたを切り縦半分に切る。皮に5～6mm間隔で浅く斜めに切り目を入れてから1.5cm幅の斜め切りにする。
 - ②耐熱容器に①とみそ小さじ1、酒小さじ2、砂糖小さじ1/3、かつお節3つまみを入れて混ぜ合わせる。
 - ③ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで1分40秒加熱する。
 - ④3分蒸らし、全体を混ぜ合わせたら完成。
- ※電子レンジで加熱後、蒸らすことで味がなじみます。

色鮮やかななすの浅漬け

- ①なす3本のへたを切り落とし、食べやすい大きさに切り、ジッパー付きビニール袋に入れる。
 - ②①に水200ml、塩大さじ1/2、顆粒かつおだし4g、鷹の爪1本、重曹1gを入れる。
 - ③ジッパーを閉じてよくもみこみ、冷蔵庫で3時間程漬けたら完成。
- ※重曹を少し入れるだけでキレイな紫色のままのなすの浅漬けが作れます。