



# たんぽぽニュース No.55

2022年 7月19日発行

今号は、たんぽぽの新しい取り組みと厨房のご紹介です。

6月25日にデイサービスセンターたんぽぽ主催の学習会を地域のケアマネさん対象に開催しました。講師は、共立医療会 理事長 大石学先生にお願いし、「地域包括ケア ～医療と介護の連携～」のテーマで1時間学習、その後たんぽぽの食事を試食してもらう二本立ての企画でした。

今回は、たんぽぽと繋がりのあるケアマネさんにお声かけさせていただきましたが、学習会のお知らせが遅かったこともあり、予定がつかないケアマネさんも多いなか、5名の方が参加してくださいました。参加人数が少ないこともあり、こじんまりした学習会となったため、急ぎょ、会場を会議室から5階のたんぽぽに変更。会場がたんぽぽとなったことで、講師の大石先生とも近い距離での学習会となり、参加されたケアマネさんより、「医師と対面でできる貴重な機会だと思っています。」「大石先生って相談しやすい」「医療と介護の連携 Dr.との良好な関係 の為の助言はとても参考になります。」「本日の時間は、良かったです。デイサービス内も見学できて参考になりました。」との感想が出されました。

医療と介護の連携には、良好な関係が求められ、良好な関係をどう気づくかを学ぶ良い機会となり、学んだことを生かしていきたという感想もだされ、学びの多い学習会となりました。

学習会後に、たんぽぽの食事を試食してもらい、参加されたケアマネさんと交流。「利用者さんのその日の顔（状態）をみながらの調理を作っていることは、素晴らしいですね。」「薄味でした。日頃、自分が作る食事が濃いのかなと思い、良い気づきとなりました。」との感想を頂き、たんぽぽの気持ちのこもった食事は、自信を持ってアピールできると改めて気づかせていただきました。ありがとうございました。

秋ごろに、第二弾の学習会を検討しています。

→  
今回の学習テーマは、3つのテーマに分かれていました。

- ①地域包括ケアシステムについて
- ②八王子市の高齢者人口の推移
- ③医療と介護の連携



↓献立

- ・米飯 ・タラの揚げおろし煮
- ・ポテトサラダ
- ・かにかまぼこの酢の物
- ・金時豆の甘煮 ・味噌汁

左側 普通食

右側 特別食(軟飯、きざみ食)



↑  
調理員さんより、献立の説明、日ごろから気にかけていること、工夫していること、調理の提供の仕方など話していただきました。





たんぽぽの厨房は、フロアからよく見え、調理師さんが作っている様子を見ることができます。皆さん、午前のプログラムに参加しながら、厨房から出汁の香りや、揚げ物や炒め物の音を聞きながら、お昼を楽しみにされています。カレーの時は、すぐに「今日はカレーだね。」と分かり、事前に献立を見てきて楽しみされている方もおられます。

長年使用してきたオープン付電子レンジの電子レンジが壊れて1年ほど。いつオープンが壊れるかわからない不安なか、やっと新しいオープン付電子レンジを購入することができました。今回は、新しいオープン付電子レンジで初めて調理した献立をご紹介します。



↑  
新しいオープン付電子レンジがやっときました！  
発注してから2か月かかりました。

→  
初めてオープン付電子レンジを使用しての料理は、ハンバーグでした。

- 【献立】
- ・米飯
  - ・豆腐ハンバーグ
  - ・ピリ辛炒め
  - ・マッシュポテト
  - ・たまごスープ



←  
2回目のオープン付電子レンジを使用しての料理は、鮭のムニエル

- 【献立】
- ・コーンと枝豆のご飯
  - ・鮭のムニエル
  - ・炊き合わせ
  - ・酢の物
  - ・味噌汁



→  
初めてオープン付電子レンジを使用しておやつを作りました。  
メロン味のシフォンケーキ！  
メロンも添えてありました。



医療法人財団 共立医療会  
デイサービスセンターたんぽぽ  
八王子市東町2-3 共立ビル5F  
TEL：042-639-7630  
ホームページ  
[kyo-ritu.jp/tampopo.html](http://kyo-ritu.jp/tampopo.html)

