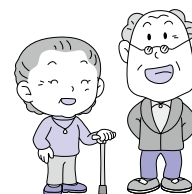




地域包括支援センターです

■ 問合せ 地域包括支援センター ☎ 47-8009
地域包括サブセンター(今庄) ☎ 45-1170
地域包括サブセンター(河野) ☎ 48-2260



認知症あれこれ Q&A その7「認知症の方への接し方」

Q 認知症の方には、どう接するといいいのでしょうか？

A 認知症のために、いろんなことが分からなくなっている様子でも、その人らしさや感情は保たれています。関わり方次第では、症状の多くを和らげることができます。

～認知症の方に接するときの心がけ～

1. 尊厳を大事にした対応をしましょう

・認知症の方は不安や苦しみを抱えており、そのために行動障害が起こります。その気持ちを理解し、その人の心に寄り添う対応をしましょう。

2. ゆっくり、わかりやすい言葉で話しましょう

・認知症の方に一度にたくさんのことを話すと混乱します。目線をあわせ、ゆっくり、わかりやすい言葉で話しかけましょう。子ども扱いはプライドを傷つけることがあるので、気を付けましょう。

3. できることが続けられるようお手伝いしましょう

・認知症になっても、すべてのことができなくなるわけではありません。本人ができること(洗濯や草むしり、調理の下ごしらえなど)を生かしながら、さりげないお手伝いをしましょう。

笑顔で
やさしく！



参照：福井県「みんなでささえよう認知症」

「いぬこ」の作り方

【材料】

・大根……………1本
・ニンジン……………1本
・厚揚げ……………1枚
・砂糖……………大さじ3
・しょうゆ……………大さじ3
・油……………大さじ3
・水……………適宜

【作り方】

①大根、ニンジンの皮を引き、1cm くらいの斜め輪切りにする。
②厚揚げを1cmくらいの拍子切りにする。
③鍋を火にかけて油、大根、ニンジンを入れ、大根が油で透き通るくらいまで炒める。
④鍋に水、厚揚げ、砂糖、しょうゆを入れて煮て、水気がなくなったらできがり！



南越前町伝承塾発

おっちゃん

ふたりの味



こんにちは。南越前町伝承塾です。私たちは、地域に代々伝わるおふくろの味を、次の代に残していくことを目的に活動しています。今回も、季節にあったおいしい伝承料理を紹介していきます。皆さんのご家庭でもぜひ試してみてください。