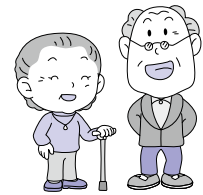




# 地域包括支援センターです

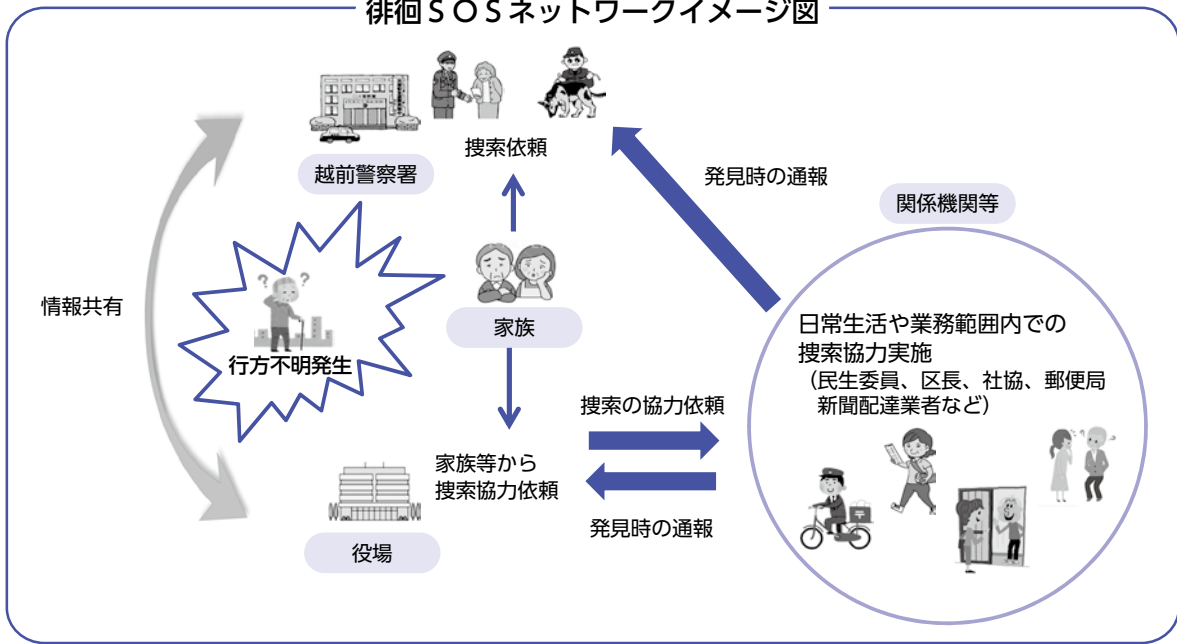
■ 問合せ 地域包括支援センター ☎ 47-8009  
 地域包括サブセンター(今庄) ☎ 45-1170  
 地域包括サブセンター(河野) ☎ 48-2260



## 「認知症高齢者等徘徊 SOS ネットワーク」が立ち上がりました！

昨年12月、「南越前町認知症高齢者等徘徊 SOS ネットワーク」が新たに立ち上がりました。  
 徘徊 SOS ネットワークとは、徘徊等にて自宅に帰れなくなった認知症高齢者等をなるべく早く発見・保護するため、ご家族だけでなく役場や警察、町内の協力機関(郵便局、新聞配達業者など)や地域の民生委員、区長等が協力していく仕組みです。認知症高齢者等の方が行方不明となり、ご家族から捜索協力依頼が出された時には、徘徊 SOS ネットワークを通じ、気がかりな高齢者がいないか等の注意を配ったり、普段の業務の範囲内で捜索の協力等をしていただきます。  
 また、認知症高齢者等の徘徊による行方不明が心配な場合は、事前に登録をしていただくことで、行方不明発生時には速やかに関係機関等に情報提供でき、早期発見や保護に繋がります。  
 詳しい内容等については地域包括支援センターまでお問い合わせください。

徘徊 SOS ネットワークイメージ図



南越前町伝承塾発

おっかちゃんのお

ふんわりやさしい味



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。

### 「茶飯」の作り方 茶飯 1升分

電動炊飯器でも簡単に作れます！  
 ぜひお試しください！

#### 【材料】

- ・もち米…6合
- ・うるち米…4合
- ・番茶…1,500cc
- ・酒…1,500cc
- ・醤油…1,000cc
- ・炒り豆…0.7合

#### 【作り方】

- ①もち米、うるち米を合わせて洗っておく。
  - ★ガス炊飯器の場合  
 ②炒り豆と番茶、醤油を入れて湯炊きし、沸騰したらお米を入れる。
  - ③ご飯が炊きあがったらお酒を入れて、20分蒸らしてできあがり！
- ★電動炊飯器の場合  
 ②鍋に番茶、酒、醤油、炒り豆を入れて沸かす。
- ③炊飯器にお米と②を入れ、炊きあがったらできあがり！

