

デイサービスセンター みなくちみんなの家便り



11月の活動報告

~室内での活動~

先月は「バケツ田んぼの稲の脱穀・もみすり」、「干し柿作り」、「畑の大根の葉で漬物作り」など室内でも様々な活動を行いました。稲の脱穀作業は、穂先からお米を一粒ずつ取る作業の中で、自然と指先に力が入り『指先の運動』になります。また干し柿作りや大根葉の漬物作りでは、包丁を使ったり柿を紐でくくる作業を通じて『腕や指先を動かす』機会になったり、切る時に力が入るようにと『自然と立っていただく』機会にもなりました。「干し柿は揉むと甘くなるよ」「そろそろ漬物が漬かったかなぁ」と会話が弾み、昼食やおやつの時に食べることが、ひとつの楽しみにもなりました。

集中して穂先のお米 を取って下さって います。





立って、大根葉を 細かく切って下さっ ています。



12月の体操(食事編)

食事を食べるためには、頬・舌・喉など口の筋肉だけでなく、飲み込みの時に使う『首や肩周辺の筋肉』や『背筋を伸ばし足がしっかり床に踏ん張れる姿勢』など身体の様々な部分も関わっています。実際の体操では、首をゆっくり上下や左右に動かし首周辺の筋肉をほぐしたり、 しっかり足を付いた体勢でテーブルに手を伸ばし、そのまま前屈し背筋を伸ばす体操をしています。

年末年始で美味しい物を食べる機会も増える時期なので、皆さんがこれからも美味しく 食事をしていただけるように取り組んでいきます。



5秒数えなが ら、ゆっくり首 を左右に動かし ていきます。



顔は上げたまま、 前屈することがポ イントです。

管理栄養士の 栄養サポート 近江ちいろば会厨房 管理栄養士監修

消化·吸収①

今月は消化についてです。私たちが食べた食物は、そのままでは体内に吸収されません。食物は、吸収可能な栄養素の形にまで分解される必要があります。この分解の過程を「消化(しょうか)」と言います。食べた食物がきちんと消化されないと、体調が悪くなったり、病気になったりしてしまうこともあります。

【消化の仕組み】

食物の摂取、消化、栄養素の吸収、不要なものの排泄に関わるシステムをまとめて「消化器系」と呼びます。消化の際の食物の流れは、つぎのようになります。

① **□(くち)** ⇒② 食道(しょくどう) ⇒③ **胃(い)** ⇒ ④ 十二指腸(じゅうにしちょう) ⇒⑤ 小腸(しょうちょう) ⇒⑥ 大腸(だいちょう) ⇒ ⑦ 肛門(こうもん) 消化には、複数の器官がそれぞれ正常に作用することが不可欠です。 歯が痛くてうまく噛めない場合や、胃酸が出すぎるなど、器官の働きに異常が生 じただけで、消化が上手く行われず、胸やけや胃もたれにつながります。それぞれ

の器官に、どのような働きがあるかを知っておくと、食事の観察時に注意すべき視点が、わかりやすくなってくるのではないでしょうか。

次月の内容

消化・吸収② よくある質問 Q&A

① □	変な味がしないか、変なものが混じっていないか確かめ、熱い
	もの、冷たいものを消化に適した温度に変えます。
	歯 :食物を小さく砕き、よく噛むと唾液がしっかり出ます。
	唾液:でんぷんの消化を助けます。
② 食道	筋肉の力で、食べ物を口から胃の方に押し出します。
③ 胃	消化のスタート地点です。食べ物をためて、ドロドロの状態に
	溶かします。悪い菌をやっつける働きもあります。
④ 十二指腸	胃から送られてきた食べ物が、すい臓から送られてきたすい液
	と、胆のうから送られてきた胆汁と混ぜ合わされます。
⑤ 小腸	食道の消化と吸収の場です。食べ物に含まれていた栄養素が体
	を作ったり、体を動かすエネルギーとなったり、体の調子を整
	えたりします。
⑥ 大腸	小腸から送られてきた食べ物から、水分を吸収します。また、
	体のミネラルを調整します。
⑦ 肛門	食べ物の残りかすや、体にとっていらなくなったものが、大便
	として出ていきます。

おやつ作り



12月11日(土)ホットケーキ 12月21日(火) お楽しみに☆ 12月 24日(金)たこ焼き

お誕生日会



12月10(金) 15日(水) 17日(金) 27日(月)

社会福祉法人 近江ちいろば会 デイサービスセンター みなくちみんなの家 ホームページ https://chiiroba.jp/甲賀市水口町本丸 2-54 電話 0748-76-3091

介護の事なら「ケアプランセンター みなくちみんなの家」のケアマネジャーにご相談ください。 (月曜日~金曜日) 電話 0748-76-3090 FAX0748-76-3093