

わかれば変わる 16 認知症の世界

☎高齢者支援課 ☎2998-9120

認知症の人が住み慣れたまちで安心して暮らしていくためには、家族や地域の人々の理解が欠かせません。認知症について正しく理解し、接し方を知るヒントを隔月にお届けしています。さて、今回のお悩みは。

ごはんを食べたのに「食べていない」と言う

認知症になると、初期の段階から物忘れ症状が現れますが、中期ではその症状がより強くなります。例えば、食事を済ませたばかりなのに「食べていない」と言い張り、何度も食事を要求されることがあります。「今食べたでしょう」と言っても、本人に食事の記憶がなく、ひどい時は「家族に食事を食べさせてもらえない」と訴えることも。どうしたらよいのでしょうか？



▲三ヶ島第1地域包括支援センター 松本認知症地域支援推進員

◆接し方のポイント◆

「食べていない」という訴えを否定せず、「今準備をしていますから、待っていてくださいね」などと伝え、気をそらすことが有効です。また、食事後すぐに片付けをせず、しばらく団らんすると、食事の記憶がとどまりやすいようです。たとえ記憶は残らなくても、幸せな気持ちは残ると言われていますので、日々の食事を楽しく終わられるとよいですね。

親族後見人のついで

- ☎ 11月23日(祝)午前10時～正午
- ☎ 会場：ともと福祉の未来館
- ☎ 対市内在住で、親族後見人の方、親族後見人を検討している方など
- ☎ 情報交換会(弁護士、社会福祉士も参加)
- ☎ 申し込み先着20人
- ☎ 申請：11月22日(金)までに所沢市成年後見センターに電話・FAX/☎2929・1711 ☎2923・4780



誰もがいつかはおひとり暮らし

- ☎ 11月20日(祝)午後2時～3時30分(個別相談は午後3時45分～4時30分)
- ☎ 会場：ともと福祉の未来館
- ☎ 後見、死後事務、遺言に関する講座
- ☎ 11月22日(金)午後10時～午後4時
- ☎ 会場：同会地域福祉推進課
- ☎ ☎2925・0041

社会福祉協議会からのお知らせ

詳細は同会☎をご確認ください。



11月の児童館だより

市内11児童館のイベントを市☎(Q)児童館だより)で確認できます。



狭山丘陵いきものふれあいの里センターのイベント

- ☎ 30周年記念講演会「狭山丘陵の森の繋がりとこれから」
- ☎ 11月16日(土)午前10時～正午
- ☎ 対象：高校生以上
- ☎ 抽選40人
- ☎ 持：飲み物、筆記用具
- ☎ 2 狭山丘陵自然観察会
- ☎ 「短口の社寺林・八国山」
- ☎ 11月17日(日)午前9時30分～午後2時30分
- ☎ 対象：高校生以上
- ☎ 定：申し込み先着20人
- ☎ 持：厚食、飲み物、筆記用具
- ☎ 費：500円
- ☎ 3 初めての自然観察会
- ☎ 「自然のものでフリスマストリース」
- ☎ 11月30日(土)午前9時30分～午後0時30分
- ☎ 対象：小学生と保護者
- ☎ 定：申し込み先着20人

持：飲み物、筆記用具 費：500円

- ☎ 4 定例・県民の日
- ☎ 特別ガイドウォーク
- ☎ 11月2日(土)・3日(日)・14日(日)午後1時30分～2時30分
- ☎ 集合：①③④同センター(西武狭山線下山口駅から徒歩15分) ②水天宮下バス停(西武線所沢駅西口から西武バス)
- ☎ 申請：①同センター ②同センターに電話 ③同センターから同センターに電話 ④当日受け付け/☎2939・9412

「看護のお仕事」相談窓口

- ☎ 11月7日(木)・19日(火)、12月4日(水)・19日(木)、令和7年1月16日(水)・29日(火)、2月12日(水)・27日(水)、3月12日(水)・27日(水)午前9時30分～午後4時
- ☎ 会場：狭山市産業労働センター
- ☎ 対象：看護職求職者：就職相談、研修
- ☎ 定：申し込み先着4人

就職支援を行う 埼玉しごとサポート(12月開催分)

- ☎ 詳細は同センター☎をご覧ください。
- ☎ 就職相談
- ☎ 就職支援セミナー
- ☎ 12月開催のセミナーの受付開始日は、11月13日(火)からです。
- ☎ 会場：埼玉しごとサポート
- ☎ ☎049・265・584

社会保険労務士による労働相談

- ☎ 11月15日(金)午後4時～8時(最終相談：午後7時～1人50分)
- ☎ 会場：市役所別館相談室
- ☎ 対象：労働者、事業主、人事担当者など
- ☎ 定：申し込み先着4人

クイズ②

9月から、新たに所沢市観光大使に就任しました！

〇か巻有紗さん

ヒント・4面 応募方法は15面



あの人に贈ろう 23 ~所沢ブランド特産品~

☎産業振興課 ☎2998-9157



「半熟」を超える「円熟卵」

「プチとろダシ醤油漬」は、旨み溢れるダシ醤油で半熟のうずら卵を漬け込むことで、ネトリとコク深い黄身に仕上がっており、口の中で「プチ、とろ」と広がる味わいが楽しめます。「彩郷」はフランス原種のうずら卵に、西京みその旨みと甘みをまとわせた、チーズのようなコクと風味があるプレミアムな逸品。

いずれも、特別な方への贈り物や自分へのご褒美として、日本酒やワイン、シャンパンの肴にしてみてもいかがでしょうか。



☎商品や販売店の詳細は同特産品☎をご覧ください。