

「ねこのこ通信」見て
いただけましたか？

多くのみなさんは、病気になる
ても、高齢になっても、障が
いを持っていても、住み慣れた
地域で暮らし続けたいと思っ
ているでしょう。そうした思いを
実現するためのキーワードが
「在宅医療・在宅介護」です。

在宅医療・在宅介護を
知ろう！



8月より、在宅医療・在宅介護を知っていただけるよう、「ねこのこ通信」を発行しています。在宅医療や在宅介護のためのワンポイントアドバイスや、市内の福祉施設を紹介しています。ぜひ、ご覧ください。

☑「ねこの子ネット」とは…
郡上市では、「在宅医療・在宅介護」を支えるため、医療機関や歯科医院、薬局、介護保険や障がい福祉サービスに携わる専門職が定期的に集まり、「ねこの子ネット」という名前の勉強会を開催しています。

「ねこの子」は、「ねづかせよう、この地域に、このころのこもったネットワーク」から名付けました。また、郡上おどりと白鳥おどりで唯一の共通曲名である「猫の子」も、名前の由来となっています。

「ねこの子ネット」では、講演会や事例検討会などの勉強会を行っています。また、それぞれの専門職が、自分の専門分野以外のより広い知識を身に付けるための「在宅支援マイスター養成塾」も行っています。

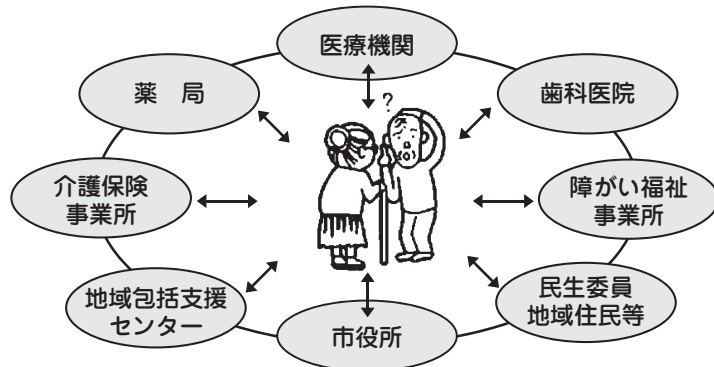
地域の集まりなどへ医師が伺いして、在宅医療・在宅介護の説明もしていますので、お気軽にお問い合わせください。

☑連携して在宅生活を支援

**地域包括支援センターは
高齢者の総合相談窓口です**

認知症のこと
介護保険のこと
財産管理のこと
消費者被害のこと

電話 67-0008



在宅生活を支援する関係者が連携し、ご本人やご家族の願いを実現できるように支援しています。お気軽にご相談ください。

つくってみ！ たべてみ！

～あの味 この味 うす味で～



郡上市食生活改善推進員協議会
和良支部(さくらんぼ学級)

健康づくりは減塩から

☑コツを覚えると、上手な茶巾しぼりができるので、楽しくなってきます。小さな子どももできる作業が多いので、是非一緒に作ってみましょう。

◎ 栗きんとん ◎

▼材料 (15個分)

生栗…………… 700 g
(栗の実 500 g)
砂糖…………… 140 g
塩…………… 少々

《つくり方》

- ① 栗は、水から中火で50分位ゆで、熱いうちに半分に切る。
- ② スプーンで中身を掻き出す。※色の悪い所は除く
- ③ 耐熱皿に栗と砂糖、塩を加えて混ぜ、レンジ (500W) で3分。
- ④ 厚手の鍋を温め、③を入れて弱火でよく練る。
- ⑤ 25～30 gのだんごに丸め、固く絞ったぬれ布巾か、ラップで包み上端をひねって茶巾しぼりにする。



～食改川柳～

「伝えたい 子どもへ孫へ 秋の味」