

高齢期を豊かにつくるつどい開催

11月16日(水)午前10時～12時、すまいるハートビル2階上飯田ワイワイルームにて高齢期を豊かにつくるつどいが行われました。

三重医療福祉生協の副理事長の寺崎由郎さんをお招きし、多世代型のたまり場であるガーデン大山田のお話を伺いました。北医療生協のにじっこひろばや子ども食堂にヒントを得て、閉鎖した診療所の会場を利用した地域のたまり場を、医療生協だけではなく関係団体とつづけているとのこと。私たちの地域でどんな工夫ができるか考える機会となりました。



お問い合わせ／北医療生協事務局 ☎ (052) 914-4554

ポスターコンテスト作品大募集!

健診は大切ですよ、みなさん毎年受けましょうね。こんな内容の作品を募集します。どしどしご応募ください!

- 内容／組合員健診の大切さを伝える内容の作品(ポスター、デザイン、標語、習字など)
- 賞／クオカード1000円分(3名)
- 提出物／イラストのある作品は可能な限りA3サイズ。文字のみの作品は40文字以内
- 選考方法／健康づくり委員会にて選考します
- 発表／医療とくらし 2017年4月号紙面にて ※応募作品は2017年度組健ポスターに使用させていただきます場合があります。
- 募集期間／2017年2月28日まで

お問い合わせ／TEL (052)914-4554 (事務局・山口)

わかばブロック

介護大学

北医療生協では介護の基礎の知識や介護技術を学習すると同時に、介護の支えあいについて考える「介護大学」を開講します。「介護の大変さを家族で抱え込むのではなく、地域で支えあえるようにしたい」そんな思いで企画しました。ぜひ多くの方の受講をお待ちしています。未受講の方はこの機会に受講しましょう。全講義に出席した方へ「介護マスター認定書」を進呈します。

介護大学日程表 ●時間／午後2時～4時 ●会場／生協わかばの里 4階わかばホール ●費用／無料

課	月 日	テーマ	内容
第1課	1/21(土)	はじまるよ!介護大学	介護大学、介護保険制度、地域包括ケアを学びましょう
第2課	2/4(土)	なれるかな?介護マスター	移乗、食事介助、排泄介助などの介護技術を学びましょう
第3課	2/18(土)	介護における人権を考えよう	認知症、事前指定書、リビングウィル、介護する人の尊厳について考えましょう
第4課	3/4(土)	認知症って何だろう?	認知症ケアの学習と実習を行います
第5課	3/18(土)	介護にた優しいまちづくり	介護に優しいまちづくりについて考えます

●お問い合わせ／事務局 ☎ (052) 914-4554 (山口)

生協わかばの里 ボランティア教室

わかばブロック

- 日時／12月15日(木)午後2時30分～3時30分
- 場所／生協わかばの里1Fひだまりひろば
- 内容／傾聴と認知症の関わりについて
- 参加費／無料、興味のある方はどなたでもお気軽にお越し下さい。
- お問い合わせ／事務局 TEL (052) 914-4554 (山口)



介護に関するご相談先

居宅介護支援事業所

- ケアマネージャーが介護の相談に応じます。お近くの事業所にお問い合わせください。
- 北医療生協指定居宅介護支援事業所 ☎ (052)916-0343
- 生協あじまの家指定居宅介護支援事業所 ☎ (052)903-7851
- 北医療生協西区居宅介護支援事業所 ☎ (052)522-2840
- 生協もりやま診療所指定居宅介護支援事業所 ☎ (052)797-5660

糖尿病外来教室のお知らせ

北病院糖尿病グループ

最近の糖尿病について

- 日時／12月21日(水) 午後2時40分～3時40分
- 場所／すまいるハートビル2F 上飯田ワイワイルーム
- 対象／糖尿病で通院中の患者さんと糖尿病が気になる方
- 内容／最近の糖尿病について、糖尿病専門医門脇医師の話を聞いて学んでみませんか?
- 参加費／無料、予約なし 現地へ直接集合となります
- お問い合わせ／TEL (052) 915-2301 (北病院検査科 辻)

話題の発酵食品

安心でおいしいみそを手づくりしませんか?

くみそづくり予定日>

- 日時／
- ①2017年2月15日(水) 午前9時30分～12時 午後1時～2時
- ②2017年2月18日(土) 午前9時30分～12時 午後1時～2時

- 場所／①、②とも上飯田ワイワイルーム
- 申し込み締切日／2017年1月16日(月)
- 申し込み先／事務局(052)914-4554(山口)
お申込みの際は、以下の内容をお知らせください。
- ・名前、住所、電話番号 ・みその種類(赤、白、ミックス)
- ・出来上がりみその量(キログラム) ・みそづくりの希望日



- ★大豆はご自分で煮てお持ちください。
みそ1キログラムに使用の乾燥大豆…250グラム～260グラム
- ★大豆を一晩水にもどし、耳たぶくらいのかたさに煮る。
大豆と煮汁は別にして両方お持ちください。
- ★こうじは、講師(アドバイザー)がまとめて購入します。
1キ口あたり…500円前後になります。