Bistro ～デイサービスセンター　アウル～

生活の支援の大切さ　No.5

　たとえ認知症の状態になったとしても『人』として生活していることに変わりありません。しかし、生活の一つ一つの出来事を繋げて行う事が大変難しくなっていきます。
　さらにしかし、全てが出来なくなってしまっている訳ではありません。
　ですから、出来る事を見出して、行えるように支えることで、認知症の進行や症状の緩和に繋がってゆくのです。
　調理をひとつとってみても「材料を切る」「味付ける」「炒める」「煮る」「焼く」など、いろいろな工程があります。その中で、何が出来て、何が出来ないのか、また得意、不得意などを見極めた支援で、これまでの事を思い出したり、出来るようになったりします。
　デイサービスセンター　アウルでは、一連の調理の流れ（献立を決める→買い物に行く→調理をする→盛り付ける→食べる）と、食後の（下膳する→茶碗を洗う→茶碗を拭く→食器棚に片付ける）事を通して、昼食を食べるまでの必然性を大切にしています。
　もちろん、主体は利用されている方々にあり、やらせの「役割」ではなく、自らの主体性（自分で行う）、選択性（自分で選ぶ）、関係性（自分と他者との関係）が尊重されます。

　その他の、生活の支援が活かされる場面
① 洗濯の場面・・・洗う、干す、たたむことへの支援
② 掃除の場面・・・はらう⇒はく⇒ふくの繋がりの支援
③ 入浴の場面・・・備えへの支援から、頭や体の洗いへの支援、心地良さへの支援
④ 着替えの場面・・服を選ぶ、着る、脱ぐ、整えるなどへの支援

介護予防認知症対応型通所介護・認知症対応型通所介護　（7時間以上9時間未満）

	要支援１	要支援２	要介護１	要介護２	要介護３	要介護４	要介護５
基本単位	852	952	985	1,092	1,199	1,307	1,414
個別機能訓練加算	２７（１回）						
入浴介助加算	５０（１回）						
サービス提供体制強化加算（Ⅱ）	６（１日）						
昼食代（おやつを含む）	５００円						

Bistro

～デイサービスセンター　アウル～

今回のメニュー・・・

・中華丼
・味噌スープ
・カボチャ煮
・出し巻き玉子

・ざるそば
・かき揚げ
・水菜のサラダ
・筍と大根の煮物

・ご飯
・味噌汁
・白菜のロール巻き
・　もやしと麩の
　　玉子とじ
・マカロニサラダ