



# きんせん



医療法人社団 あんず会  
本田クリニック

広報誌きんせん 第84号  
令和3年11月発行



## 目次

- 2P…グループホーム 敬老会
- 3P…グループホーム 新薬について
- 4P…デイサービス 敬老会・ランチメニュー・手芸
- 5P…デイサービス 整容動作のトレーニング
- 6P…居宅介護支援事業所 血液検査でわかること
- 7P…今季のインフルエンザと新型コロナウイルス同時流行について・社内研修
- 8P…レシピ紹介「さつま芋のきんぴら」

金泉のホームページ

ホームページ URL:<http://anzukai.com/>

フェイスブック URL:<https://www.facebook.com/anzukai/>



あんず会金泉 HP  
あんず会金泉HP  
あんず会金泉HP



グループホーム金泉「敬老会」



ご馳走はうまいのぉ



祝 敬老会



お料理もビールもおいしいねェ



インスタグラム「ghkinsen」はこちらから!! →



みなさ～ん ご存知でしたか？

## アデュカヌマブ、日本において新薬承認申請

承認されれば、アデュカヌマブはアルツハイマー病の進行に本源的な変化をもたらす可能性をもつ初めての治療薬に現在日本、欧州、米国で承認審査中

## アデュカヌマブについて

アデュカヌマブはアルツハイマー病の治療薬候補として開発されたモノクローナル抗体です。アデュカヌマブは疾患の原因となる病態生理に作用し、認知機能の低下を抑制し金銭管理、洗濯、買い物、掃除、単独での外出などの日常生活動作が継続されると期待されます！

## アデュカヌマブはどれくらいの費用がかかるのか？

4週間に1回、約1時間かけて静脈に点滴投与するそうです。アメリカでは一回の投与で日本円で47万円、年間の薬剤費は約610万円とされています。

実際にはもっと安くなるだろうとの事です。まだわかりませんが、日本円で400万円くらいになるのではないかと推測もあります。保険適応になるが国庫負担が増してしまう為、診断基準を厳格にして保険適応の症例を絞るのではないかと考えられているそうです。

早く保険適応され、アルツハイマー病がMCI（軽度認知障害）の段階で治療し、アルツハイマー病が進行しない時代が来るといいですね！

グループホーム入居・認知症のご相談について、  
お気軽にお問い合わせ下さい

担当 佐々木

# デイサービスセンター金泉

## 敬老会

### 竹取物語～金泉編～

職員をつたない踊りや寸劇に温かい拍手  
といっぱいの笑顔頂きました。  
感謝感激なひとときでした♡



### 職員手作りのマスクダルマ のプレゼント



### 敬老御膳 てまり寿司



### ランチメニュー

秋を頂く旬の献立  
栗ご飯 キノコの金平  
ゴマ酢和え 天ぷら 味噌汁



### 手芸

### 指編みニットのアクセサリ



Instagramはこちらから！！

『dayservicekinsen』 →→→→→

ぜひご覧ください(\*^▽^\*)



DAYSERVICEKINSEN

## 整容動作のトレーニング

目的⇒顔を洗う・髪をとく・手を洗う・歯磨き動作の改善

効果⇒肩・肘・手関節の可動域改善 手の巧緻性向上

協調性の改善

### ①洗顔動作

(1)

(2)

(3)

### ②化粧を行う動作



筒を頬にあてて上下左右に4回転がす。



足を少し手前に引き上体を前かがみにして同様に筒を転がす。



筒を逆手に持ち、端を合わせたまま、胸から頭の上まで動かす。



片手で筒を頬にあててぼんぼんと叩き、筒を立てて同様に言う。

### ③手首ひねり

### ④髪をくしでとく動作 (1)

(2)

(3)



筒の端同士を合わせ、手のひらの向きを左右交互に替えておこなう。



筒の端同士を頭の後ろで合わせて、上下に動かす。



筒を頭の上から、あごの下に向かって動かす。



片方の手を前に伸ばし、視線は筒に向けたまま顔を横に向ける。

### ⑤指先まわし

### ⑥手のひら転がし

### ⑦歯磨き動作

### ⑧手のひら・手の甲転がし



筒の中に親指と人差し指をそれぞれ入れてつまみ、上下にこすり合わせる。



手のひらで筒を転がす。



顔の前で筒の端同士を合わせ、片方の筒を少しずつ押し、小刻みに動かす。



両手の間に二本の筒をはさみ色々な方向に動かす。手の平と甲でも転がす。

※紙の筒を2本使っています

デイサービスセンター金泉では、利用者様を募集しております。  
相談なども随時受け付けておりますので、お気軽にお問い合わせください。  
(現在はコロナウイルス感染症予防のため、見学はお断りしております。)

# 金泉居宅介護支援事業所

## 血液検査でわかること ⑤脂質異常症(高脂血症)

受診や健康診断の時、必ず行う血液検査のことをシリーズでお知らせしてきましたが、今回でいったん終了します。  
最終回の第5回は血液検査で「脂質異常症がわかる！」話です。



血液中の中性脂肪やコレステロールが多すぎる、あるいは少なすぎる状態を「脂質異常症」といいます。従来は「高脂血症」と言われていましたが、2007年に日本動脈硬化学会が診断名を「脂質異常症」に改訂しました。

### そもそも「コレステロール」「中性脂肪」とは？

コレステロールや中性脂肪は悪者にされがちですが、コレステロールは髪や皮膚を滑らかにし、細胞を包む細胞膜・ホルモン・脂肪の消化吸収を助ける胆汁酸の原料となっています。コレステロールが足りないと肌や髪はパサパサになり、細菌に感染しやすくなるばかりでなく血管の細胞が弱くなって脳内出血が起こりやすくなります。ただ、このコレステロール値が高くなると動脈硬化が進み、放置すると脳梗塞や心筋梗塞の原因となります。

中性脂肪は運動するときのエネルギー源として必要で、体温を保つのも中性脂肪の大きな役割です。



### 脂質異常症の血液検査

総コレステロール	130~219	数値が高いと動脈硬化が進行し、長期的には心筋梗塞や狭心症、脳梗塞が起こりやすくなります。
LDLコレステロール	70~119	悪玉コレステロールと呼ばれ、基準値より高い時は血管壁に蓄積して動脈硬化を進行させます。
HDLコレステロール	40~119	善玉コレステロールと呼ばれ、血液中の悪玉コレステロールを回収します。数値が低い方が危険。
中性脂肪	30~149	数値が高いと動脈硬化を進行させます。低いと低βリポたんぱく血症、低栄養などが疑われます。

### コレステロール・中性脂肪を下げるには



コレステロールや中性脂肪を下げるには、腸内でコレステロールや中性脂肪を吸収されるのを妨げる働きがある食物繊維の摂取が効果的です。しっかり摂るようにしましょう。

また、ゆっくり食べる、夜の間食をやめる、見える所に食べ物を置かない、1人分を盛り付ける、など食べ方の工夫をしましょう。身体を動かす事も大切でエレベーターでなく階段を使う等、普段の生活も見直してみましょう。

### ケアマネジャーがお手伝いします

介護保険新規申請や介護などで困ったことがあれば、気軽にご相談ください。当事業所のケアマネジャーが対応させていただきます。



## 今季のインフルエンザと新型コロナウイルス同時流行について



秋を迎えて涼しくなりましたが、今も続く新型コロナウイルスのパンデミックに風邪やインフルエンザの流行期が重なることを今年も警告されています。

昨年度は、驚くほどインフルエンザの流行が起きなかった為、今年の冬は猛威を振るう恐れがあると専門家は警鐘を鳴らしています。

インフルエンザの流行を抑えられた要因としては、新型コロナウイルスの大流行により、ソーシャルディスタンスの確保、マスクの着用、手洗い、うがい、移動制限、リモートワーク、学校閉鎖の対策のおかげだと思えます。

しかし、先月よりコロナウイルス感染症集中対策も終わり、移動制限の緩和や、飲食店の人数制限緩和、時短営業の解除など、少しずつ元の生活に戻ってきている中で、皆さんの気持ちも少しずつ緩んできていると思えます。そこに、インフルエンザと新型コロナウイルスを入りこませない為に、今一度、感染対策の徹底を行う必要があると思えます。

対策としては、ソーシャルディスタンスの確保、手洗い、うがい、マスクの着用、ワクチンの予防接種を継続することです。  
個人的な事情でワクチンの接種が出来ない方もいらっしゃると思いますが、今まで行ってきた感染対策を継続していき、流行を抑えて行きましょう。

## 社内研修



昨年度より、新型コロナウイルス感染症が流行し、社内で集まり研修をすることができなくなりました。そこで、2か月に一度、各自がYouTubeを観たり、資料を読んで、個々のスキルアップに繋げています。

### ～8月の社内研修～



#### 研修課題「接遇 介護士として大切なこと」

「介護職は、人と人が関わる仕事である上で、挨拶、笑顔、身だしなみ、言葉遣い、の基本的な事が出来ているか、また、利用者様、入居者様の問いかけや言葉に耳を傾け、しぐさを観察し、何を求められているのか、思いやりの心を持って安心してご利用、生活して頂けるように気配り、心配りをしていく」という研修でした。

## さつま芋のきんぴら

秋も深まり、さつま芋が美味しい季節です♪天麩羅や大学芋もいいけど、もっと簡単なお料理のご紹介です。



### 材料 (2人分)

さつまいも	1本 (200g)
サラダ油	大さじ2
黒いりごま	適量

(A)	
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
水	大さじ1
赤唐辛子 (小口切り)	1本分

1. さつま芋は8mm厚さに斜め切りにしてから、8mm幅に切って太めのせん切りにし、水に5分さらす。
2. 皿にクッキングペーパーを敷いてさつま芋を広げてのせ、クッキングペーパーをかぶせて水気をしっかり拭きとる。
3. フライパンに油を中火で熱し、さつま芋を広げて入れ、2分焼きつけて、3~4分炒める。
4. 油が全体にまわったら、混ぜたAを回し入れて強火で2~3分炒める。汁気がなくなったら、火を止めてごまを絡める。

### 編集後記

10月4日に岸田総理大臣が誕生しました。広島県選出の総理大臣は30年ぶり4人目だそうです。地元出身ということもあり、今後に期待したいですね。

### エコキャップ運動

皆様のご協力のおかげで  
令和3年9月1日~令和3年10月31日現在  
**588,119個**

引き続きよろしくお願い致します。

### 医療法人社団あんず会 本田クリニック

〒739-2102 東広島市高屋町杵原1292-1  
☎ 082-434-8811 FAX082-434-8812

### グループホーム金泉

デイサービスセンター金泉  
金泉居宅介護支援事業所  
〒739-2402 東広島市安芸津町三津4333-1  
☎ 0846-46-1080 FAX 0846-46-1081

ここで掲載されている写真の使用については、本人様又は家族様の同意を得て掲載しています。