

TRY あんぐる

発行 令和5年2月

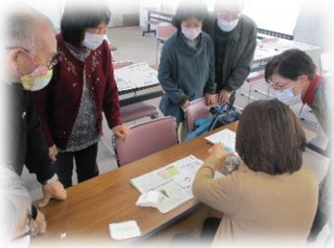
仙台いしみやぎのしょうがいしゃらくし
 仙台市宮城野障害者福祉センター **第61号**

お問い合わせ先
 仙台市宮城野障害者福祉センター
 住所：仙台市宮城野区大槻16番2号
 電話：022-292-8474
 FAX：022-292-8476
 E-mail：
office-mi@shinsyou-sendai.or.jp

令和4年度 障害者週間記念イベントを開催しました♪

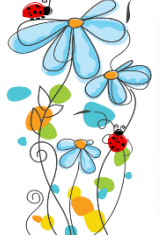


令和4年12月3日～9日に障害者週間記念イベントを開催致しました。障害者週間は、障害や障害のある方への理解を深め、障害のある方の社会参加への意欲を高めることを目的としています。当センターでも様々なイベントを行い、多くの方にご来場いただきました♪



<七宝焼き>講師に赤間直美先生をお招きし、キーホルダーを作成！参加された皆さんは釉薬やフリットを真剣な眼差しで選ばれていました☆「とても楽しかった！」とお声を頂きました♪

<みやぎのコンサート>フレンズドリームさんによる、アコーディオンクリスマスコンサートを開催♪懐メロやジブリの楽曲を演奏され、アコーディオンの音色が会場全体に響き渡る素敵なコンサートになりました☆



<障害者ミニ作品展>当センターに通所されている利用者の方々が作成した書道や絵画、ハーバリウムや手芸など、様々な作品が1階ロビーを彩りました♪

もくじ

P1 令和4年度 障害者週間記念イベントを開催しました♪

P2 自立訓練（機能訓練・生活訓練）調理訓練を行いました

P3 生活介護事業

P4 ぱれった便り [喫茶ルーム ぱれった]
 みやぎの宮城野センター 伝言板



じりつくんれん きのうくんれん せいかつくんれん 自立訓練 (機能訓練・生活訓練)

ちょうりくんれん おこな 調理訓練を行いました

自立訓練 (機能訓練・生活訓練) 事業では、利用者様の目標達成に向けて様々な活動に取り組んでいます。今回は、1月に行った調理訓練の様子をご紹介します。



ちょうりくんれん やさいいた ちょうせん 【調理訓練 (野菜炒めづくり) に挑戦しました】



【①計画づくり】

材料や役割分担を皆さんで時間をかけて話し合いました。

【②材料の買い出しへ】

計画を元に材料の買い出しも行いました。



【③食材の準備】

今回は時間短縮の為にカット野菜を購入しました。袋やパックの封を切るところもひとつひとつの動作の確認ができました。



【④炒める】

火の取り扱ひも大切な確認ポイントです！皆さんで声を掛け合う姿が見られました。



【⑤みんなで試食】

盛り付け後は待ちに待った試食！あっという間に完食でした。

【⑥後片づけ】

お血洗いやゴミの後始末も拭き残しが無いか確認をしながらできました。



【感想】

美味しくできて
楽しかったです



せいかつかいごじぎょう
生活介護事業

今年度も残りわずかになりました。皆様
どのような1年だったでしょうか。
今回の『TRYあんぐる』では、センター
の1年を振り返り、その中の2つ活動を紹介
したいと思います♪

がいしゅつかつどう
外出活動



コロナウイルスの感染予防に努めな
がら、11月に水の森公園へドライブ
活動を行いました♪
またドライブ活動以外にも、天気
いい日はセンター周辺を散歩しまし
た(*´▽`*)

そうさくかつどう
創作活動



今年度も季節に合った創作を月ごとに
作成しました☆
10月には、作った様々な創作物を
『ウェルフェア』『みやぎのまつり』に
展示しました！



ぱれった^{だよ}便り

ぱれったでは、年明けの1/4（水）に、餅つきのレクリエーションを行いました。

昨年、初めて餅つきレクを実施した際には、お餅をたくさん作りすぎてしまったり、トッピングを試行錯誤したりすることがあったため、今年は昨年の反省を生かし、食材の量なども調整しながらスムーズに準備を進めることができました。

イベントシーズンの10月～12月は、製造作業が忙しく、なかなかゆっくりとお話する時間が持てなかったのですが、今回はお餅を食べながら年末年始の過ごし方を報告しあったりなど、久々にゆったりとした時間を過ごせました。

昨今のコロナ渦の情勢もあり、外出を伴うレクリエーションの復活ができずにいますが、活動内容を工夫していきながら、メンバーの皆さんの息抜きとなるような催しを検討していければと考えております。



みやぎの^{てんこんばん}センター伝言板

身近に潜む寄生虫性食中毒の感染源と予防対策について

感染源食品	病因寄生虫	予防対策
豚肉	トキソプラズマ有鉤条虫	加熱する
馬肉	フェイヤー肉胞子虫	加熱する 馬刺しは凍結
クマなどの野生動物の肉	トリヒナ	加熱する 凍結は無効
ウシ・シカの肝臓	肝蛭	加熱する
ネコの糞	トキソプラズマ	24時間以内に廃棄 糞をした砂場に注意
野鳥 カエル ヘビなどの肉	マンソン裂頭条虫	生食しない
サワガニなど淡水産カニ	肺吸虫	生食しない
天然サケ マス類の肉	日本海裂頭条虫 広節裂頭条虫	生食しない
ヒラメの刺身	ナナホシクドア	検査済みのヒラメを選ぶ
あらゆる魚類の肉 内臓	アニサキス	目視で除去加熱する。凍結・酢めは無効
ホタルイカなど	アカボウ旋尾線虫	凍結する加熱する
水生栽培野菜（クレソンなど）	肝蛭	野生の水生野菜は加熱

今回寄生虫に関する食中毒について上記の表を紹介させて頂きました。一例ではありますが、食中毒の多くなる季節には、食中毒を起こさない様に注意して頂ければ幸いです。

【問い合わせ先】

仙台市宮城野障害者福祉センター

電話 (022) 292-8474

FAX (022) 292-8476

E-mail : office-mi@shinsyou-sendai.or.jp