

介護予防・日常生活支援総合事業

活動団体を募集しています

市は、「介護予防・日常生活支援総合事業」(以下「総合事業」)で、地域住民が住み慣れた地域で自分らしく暮らし続けることができるよう、地域における支え合いの体制づくりを推進しています。

☎高齢福祉課(☎504-2145、☎504-2136)

総

合事業は、介護事業者によるサービスの提供に加え、市が、地域住民による高齢者の介護予防活動や生活支援の自

主的な取り組みを支援することで、幅広い支え合いの地域づくりを推進しています。活動している地域団体の一部を紹介します。

安心して暮らせるまちに -住民主体型生活支援訪問サービス-

ふれあい神崎(神崎学区社会福祉協議会)

地域住民のちょっとした困り事を支援したいと、2年前から同サービスを開始した「ふれあい神崎」。利用者からの依頼で、ごみ出し、庭の草抜き、散歩や買い物の付き添いといった日常生活の支援をしています。同団体のボランティアスタッフの皆さんは「困り事を解決し、感謝の言葉を聞くと励みになります。地域の皆さんと共に、よりいっそう暮らしやすいまちにしていきたいです」と笑顔で話します。



同サービスの実施団体を募集します

市は、高齢者のごみ出しや草むしりなどの生活支援を行う団体に対して、運営費などの一部を補助しています。

【対象】要支援者などの高齢者の自宅を訪問し、生活支援サービスを提供する地区社会福祉協議会や老人クラブなどの地域団体

【補助期間】10月1日(金)～来年3月31日(木)

【補助金額】運営費10(新規は20)万円限度/年、活動を行うボランティアなどを調整するコーディネーターへの謝礼金1,000円/日

【募集期間】7月1日(木)～30日(金)(次回は10月1日(金)～29日(金))

詳しくは、市HP ページ番号 6215



運転中にヒヤッとしたことはありませんか

高齢運転者の交通事故防止

高齢運転者の交通事故防止のため、先進安全技術を備えた安全運転サポート車(サポカー)について紹介します。

☎道路管理課(☎504-2122、☎504-2379)

昨 年中に市で発生した高齢運転者による交通事故*のうち、半数が「追突」、「出会い頭」によるものでした。運転中にヒヤッとするのがあったら、今一度自分の運転を見直し、状況によってはサポカーの利用や運転免許の返納も考えてみましょう。

また、6月27日(日)放送の広報番組「カーブ家のひろしま生活+(プラス)」(広島テレビ日曜日午後9時54分～58分)で、サポカーの機能について紹介します。ぜひご覧ください。

*65歳以上の運転者が原動機付自転車以上の車両を運転中に主たる原因者となった事故

●「サポカー」…衝突被害軽減ブレーキを搭載した、全ての運転者に推奨する自動車 ●「サポカーS」…衝突被害軽減ブレーキに加え、ペダル踏み間違い急発進抑制装置などを搭載した、特に高齢運転者に推奨する自動車

衝突被害軽減ブレーキ
ぶつからない技術

ペダル踏み間違い急発進抑制装置
飛び出さない技術

車線逸脱警報
はみ出さない技術

先進ライト
ヘッドライト自動切り替え技術

補助金の活用を

今年度65歳以上になる人がサポカーなどを購入する際は、補助金があります。詳しくは、次世代自動車振興センターのHPで



サポカー補助金

検索

日常生活のお手伝いを仕事にしてみませんか

生活援助員研修を開催します

要支援1、2など介護の必要度が比較的低い人の自宅で、掃除、洗濯、調理などのサポートを行う「生活援助員」の養成を進めるため、研修を開催しています。

☎介護保険課(☎504-2173、☎504-2136)

掃除・洗濯などの 日常の家事を仕事に

介

護職は、高度な介護技術を持つ人だけでなく、年齢・職歴に関係なく幅広い人材が活躍できる仕事です。

中でも、掃除・洗濯・調理など日常生活のお手伝いをする「生活援助」は、身体介護(入浴、排せつ、食事介助など)と比べ、普段の家事を仕事に生かすことができ、介護未経験の人にもなじみやすい業務です。

「生活援助員研修」は、介護の仕事に関心があり、就業を希望している人が対象です。修了すると、生活援助特化型訪問サービス事業所で、生活援助に携わる資格を取得することができます。

研修修了者の 就業を支援します

介護事業所への就業のサポートも行います。積極的にご参加ください。

【研修日程】

日時	8月3日(火) 9:30～16:10
	5日(木) 9:30～15:50
	6日(金) 9:30～15:40
場所	福祉キャリアカレッジ吉島本校 (中区吉島東一丁目22-2)
定員	先着30人
申込期限	7月26日(月)

☎介護におけるコミュニケーション技術、老化や認知症の理解、生活支援技術や、就業に役立つ質問コーナー など

☑市の生活援助員資格取得奨励金を充当する場合は自己負担なし(ただし研修を修了しない場合は実費自己負担で、補講料別途必要)

☑期限までに所定の申込書を直接か

申込書、奨励金など詳しくは、

市HP ページ番号

136659



※新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、研修を中止する場合があります

研修修了者の声

利用者に感謝され やりがいを感じる毎日です

「IGLヘルパーステーションゆうゆう」沖田早紀さん



3年前、友人の紹介で生活援助員のことを知り研修を受講しました。親の介護が必要になったとき、知識が役に立つと考えたからです。取得後すぐに介護事業所に就職し、キャリアをスタートしました。仕事を始めてからは、支援

の必要な高齢者が多いことに驚き、先輩方の手際の良さに圧倒される毎日でした。

現在は介護福祉士を目指して勉強中です。利用者に感謝され必要とされる介護の仕事にやりがいを感じつつ日々奮闘しています。

ひろしま そだち kitchen

焼き枝豆

Point
枝豆は、大豆の未熟豆で、たんぱく質を多く含んでいます



材料2人分

【基本の焼き枝豆】

枝付き枝豆 200g
塩 小さじ1～2

- 枝から枝豆を外し、さやのままきれいに洗い、水気を切る
- 1をボウルに移して塩を振り、手でもみながらなじませる
- フライパンにクッキングペーパー*かアルミホイル*を敷き、2を広げて強火で3分焼く
- 4豆をひっくり返してフタをし、弱～中火で3分焼く。フタを外してフライパンをゆすりながら水気を飛ばし、器に取る

●アレンジ1 バター&醤油味

- 5 4のフライパン(*は外す)にバター10gを加えて強火にかけ、器に取っておいいた焼き枝豆を戻す
- 6 フライパンをゆすりながら全体にバターをなじませ、仕上げに醤油大さじ1を加えてじっくりと混ぜて器に盛る。醤油は香りづけ程度で、好みで鷹の爪や粗びきこしょうを

●アレンジ2 だし漬け枝豆

- 5 密封できる袋に好みの濃さに割った白だし300ccとゆずこしょう少々を加えてよく溶かし(塩味が付いているので味付けは薄めに)、4の枝豆を浸して冷蔵庫へ。30分ほどでおいしくいただける
(レシピ提供:市食農コーディネーター)

市HP ページ番号 4872



毎月第3日曜日は「ひろしま地産地消の日」(ひろしま産 day)

