

訪問リハビリテーションの関わり

リハビリテーション科 作業療法士

きんじょう 金城 一則



こんにちは、高北病院の訪問リハビリテーションです。

今年も残りわずかとなりました。町民の皆様にはコロナ禍でまだまだ不自由な日々をお過ごしになられていることと存じます。

さて、私たち訪問リハビリは病気や何らかの障害をきたし在宅生活が難しくなってしまった方々のお宅に直接、専門のリハビリスタッフが訪問し、必要なサービスを提供しております。病院から退院された直後の生活や、在宅での生活が心配になってきた、以前より介護が大変になってきたなど、気になることがあればまずは担当のケアマネージャー、または、かかりつけ医などにご相談してください。そこから私たち訪問リハビリの利用につなげていくようになります。

～訪問リハビリテーションの活動内容～

- ① 起き上がりや座る動作、立ち上がりや歩行などの基本的動作訓練
- ② 食事、整容、トイレ、更衣、入浴などの日常生活動作訓練
- ③ 調理や洗濯、掃除、買い物などの家事活動訓練
- ④ 外出活動や趣味活動訓練
- ⑤ 介護者への介助指導や介助方法・福祉用具の提案など



高北病院訪問リハビリテーションは、スタッフ一丸となって佐川町民の皆様によりよいサービスを提供できるよう今後も取り組んでまいりますので、よろしくお願いいたします。



人間ドック、特定健診等 絶賛実施中！



昨今の新型コロナウイルス感染状況により、中止していました健診（検診）は、令和3年10月から再開させていただいています。

また、受診をご検討いただいていた皆様には、改めてご検討いただけますようお願いいたします。

ご不明な点がございましたら健診担当者までお問い合わせください。

問 高北病院 電話 22-1166



※糖尿病教室については、当面の間中止とさせていただきます。再開の際は改めてお知らせします。

佐川町
食生活改善推進協議会
プレゼンツ

月～寒い日も簡単料理で体はぽっかぽか!! ～月

☆☆やわらか鶏むね肉で酸辣湯 (サンラータン) ☆☆



〈材料 (2人分)〉

万能鶏むね肉	150g
ほうれん草	100g
人参	50g
カットわかめ	4g
長ネギ (小口切り)	25g
赤とうがらし (輪切り)	1/2 本
水	2 カップ
鶏ガラスープの素	大さじ 1
A	酢 大さじ 2
	ごま油 大さじ 1

(1人分) エネルギー 193kcal、タンパク質 21.1g、脂質 8g
炭水化物 9g、食物繊維 4.8g、食塩相当量 0.6g

〈作り方〉

- ① ほうれん草は 3 cm の長さに切り、人参は薄いいちょう切りにする。
- ② 沸騰したお湯に、鶏ガラスープの素を入れ、解凍した万能鶏むね肉と人参を入れたら、2 分ほど煮る。
- ③ カットわかめ、ほうれん草、長ネギ、赤とうがらしを加え、さらに 1 ～ 2 分ほど煮る。
- ④ 火を止めたら、A を加えて完成。

※万能鶏むね肉の作り方は広報 5 月号に掲載しています。また、かわせみでも配布しています。

問 健康福祉課 地域ふれあい係 電話 0889-22-7716

広告

住まいのこと、暮らしのこと

こんなお悩みありませんか？

- ◎ トイレをもっと快適に直したい。
- ◎ 重い引戸を楽に開け閉めできるようにしたい。
- ◎ 障子、襖の張替え
- ◎ さし掛け屋根ポリカ波板貼替え
- ◎ 階段、廊下への手すりの取付



代表者 西森太一

網戸1枚からトイレ、お風呂まで
尾川工務店は住まいの110番
困ったときは、私に何でも相談
してください！

見積り・相談無料 今すぐお電話を！

☎ 0889-20-9322

尾川工務店(株) 佐川町乙5390-2 (佐川町健康福祉センターかわせみの南側)