

ピアホームだより

2009. 7. 10

病院・地域精神医学学会に加盟しました。今回は、第50回総会（京都）とのことで、これまでの学会の歴史を振り返り、また、現在、病院・地域が抱えるテーマについて論じられています。先日、ピアホームが経験した事件も、まさしく、この文脈で読むと良く理解が進みました。リトルハウスを立ち上げる中で支えていただいた多くの専門家の人達がこの学会で中心を担っています。これまで、自覚がなかったのですが、大変な財産をいただいていると思います。今後いっそう良いネットワークを築いていきましょう。

今後の予定

<7月1日（水）> 白幡さん歓迎会

<7月6日（月）> Fさんケースカンファ

<7月9日（木）> Aさんケースカンファ

お知らせ

7月16日に、合同食事会を予定しています。料理案を募ります。

今後、土曜日にはゲストを迎え、ピアホームIの茶話会も入れていきたいと思えます。

豆知識

クーラーはヤマダ電機が一番安そうです。ピアホームI共有部屋は、49800円（工事費込）で購入できました。

私の日中活動

—飯沼病院のデイケア—

青柳道子さん

私が通う飯沼病院では、月～金の週5日間デイケアを行っています。

月曜日は、午前中フリートーク。一つのテーマを一人一人話します。途中で、コーヒータイムと少しお菓子があり、その後、後半が続きます。午後は、掃除をして自主活動。自分の好きなことをやります。卓球があったり、

ダーツがあったり、トランプだったりです。火曜日は、料理で、午前中は何をやるか決めて、いける人は決まった料理の材料を買い出しに行きます。午後は、料理作りで、食べて後片付けをして終わりです。ほとんど、ホットプレートで簡単につくれる料理が中心です。メンバーの中には、調理師の免許を持っている方もいて、けっこう人数が集まります。
(続く)

簡単料理レシピ

今回も、味噌汁シリーズです。
油揚げとエノキの味噌汁→油揚げは食べやすい大きさに切る（残りは冷凍しておく）エノキは石づきを切り落とし3等分に切り根元をほぐす。玉ねぎは食べやすい大きさに切る。玉ねぎを鍋に入れ透明になったら油揚げ、エノキ、出汁、味噌を入れる。完成！
ナスと玉ねぎの味噌汁→ナスを食べやすい大きさに切る。玉ねぎも同様に切る。ナス、玉ねぎの順番に鍋に入れ、出汁を入れて味噌を入れたら完成です。夏の味噌汁です。