

# 仮設支援員事業の終了～9年間ありがとうございました～

仮設支援員事業は、平成23年11月に「大槌町地域支援員配置事業」が開始し、その後、平成29年4月から大槌町社会福祉協議会が業務を引き継ぎました。令和2年3月末で仮設支援員事業は終了しました。

全ての仮設入居者を対象とした見守り訪問・チラシ等の配布、集会所・談話室管理を行ってきました。

今まで、住民の方々には日々温かく迎えていただきありがとうございました。



今までありがとうございました。  
皆さん、体に気を付けてお過ごしください。  
また、どこかでお会いしましょう。  
仮設支援員一同

## 感染症予防

感染症の情報が連日のように報道されています。感染症予防について日常生活で行えることを紹介します。



- ① こまめな手洗い、うがいを行いましょう。外出先からの帰宅時や食事前などこまめに石鹸やアルコール消毒液で手を洗いましょう。
- ② 咳をしている場合はマスクを使用し、(マスクが無い時は、ハンカチ、ティッシュなどで口元を覆い)飛沫感染の予防に努めましょう。
- ③ 室内の換気をこまめに行いましょう。
- ④ 生活のリズムを整え、バランスの良い食事をとるよう心がけましょう。

引用：厚生労働省ホームページ

### 【こ茶っこのお知らせ】

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、当面の間「こ茶っこ」は閉所します。また元気に、皆さんと会えるのを楽しみにしています。※開所の予定はチラシでお知らせします。



ビンゴ大会

こ茶っこで行った  
ビンゴ大会と編み物  
教室の様子です！



編み物教室

## 今月の「いただきます～す」～さつまいもごまチーズパン～

ゴマで、  
カルシウム、鉄分を  
補給しましょう！

材料(6個分)	作り方
さつまいも 150g 絹ごし豆腐 200g ホットケーキミックス 100g 白玉粉 100g ピザ用チーズ 70g 黒いりごま 大さじ1 塩 ひとつまみ 油 適量	①さつまいもは1cm角に切って、水でさらし、柔らかくなるまで煮て冷ましておく。 ②ボウルに白玉粉と豆腐を入れてよく混ぜ、粒がなくなったら塩、ホットケーキミックス、黒ゴマを混ぜて6等分にする。 ③手に油を塗り、②を丸くつぶしてさつまいも、チーズをのせて包んで丸める。 ④フライパンに油を薄く塗り、③を並べて蓋をし、弱火で両面を10～15分ずつ焼く。

