



## 2020年 愛コープ ご利用者の皆様へ 8月のおたより



ホームページアドレス [www.i-coop-npo.org](http://www.i-coop-npo.org)

をご覧ください！また、どんな御意見でもお寄せくだされば  
大歓迎です。担当のヘルパーに託して下さい。

8月にはいり本格的な夏を迎えましたが、新型コロナウイルスの国内の感染は一向に減りません。政府は、国民に「活動の自粛」「新たな日常の協力要請」はするものの、感染収束の具体的な施策はありません。

このような状況のもと、私たちの責任と判断で訪問介護、移動支援事業を推進しています。訪問するヘルパーもしくはご利用者のどちらかが「感染させられる」「感染させてしまう」といったことになれば、共に不幸です。だからといって一切のヘルプを中止ということも生活が成り立たなくなり現実的ではありません。新型コロナウイルスとはしばらくは共存することを前提に「移されない」「移さない」といった環境をご利用者とヘルパーとで作っていきます。早急に有効なワクチンが開発・普及されることを願い、その日までストレスの多い日々ですが、いっしょに頑張りましょう。

### 「移されない」「移さない」関係をつくるため、ご利用者、ヘルパーともに

マスクの着用、手指消毒、3密（密閉、密集、密接）を避け、人との距離を置く（ソーシャル・ディスタンス）を前提とし、

#### ◇ご利用者へのお願い

熱の症状（平熱より高い）、体が重く感じる、味覚がない、などの症状がある場合は、すぐに愛コープの事務所にご連絡ください。

#### ◇ヘルパーの対応

訪問するヘルパーに上記のような症状がある場合は自宅待機とします。代替りのヘルパーがいれば、交代させて頂きます。いない場合は、ご相談の上、キャンセルもあります。感染させるという最悪の状態を避けるためにご協力願います。

## 8月の簡単レシピ

### 梅でさっぱり☆

#### 簡単つゆの夏野菜つけそうめん



#### 材料(2人分)

なす	1/2本
ズッキーニ	1/2本
万願寺唐辛子	2本
ごま油	大さじ1
塩	少々
白だし	大さじ4
かつお節	1g
ごま	小さじ1
きざみネギ	大さじ2
梅干し	1個

1. なす・ズッキーニは縞模様になるように皮をむいて1cm幅に切る。万願寺唐辛子は縦半分に切って種を取る。  
そうめん(分量外)をゆでる湯を用意しておく。
2. フライパンにごま油をしき、なす・ズッキーニ・万願寺唐辛子を両面焼きめがつくまで塩をかけて焼く。
3. そうめんを表記の通りゆでる。梅干しは種をとってたたいておく。白だしは大さじ2ずつそばちょこに入れ、それぞれ90mlの水(分量外)で薄める。かつお節・きざみねぎ・ごまを入れてつゆを作っておく。
4. そうめんを器に盛って焼き野菜を乗せ、つゆ・梅干しを添える。