

# 地域包括支援センターが高齢者の生活を支える総合機関として設置されています



皆さまの身近な地域に在宅介護支援センター(相談窓口)があります。



高齢者が住み慣れた地域で、尊厳あるその人らしい生活を送るためには、介護サービスをはじめ、福祉・医療・権利擁護などさまざまなサービスを包括的・継続的に提供していく必要があります。そこで、高齢者の生活を支える総合機関として、地域包括支援センターが設置されています。

市では、平成23年4月から薩摩川内市社会福祉協議会にセンター業務を委託しています。

また、平成25年4月から甕島圏域サブセンターを設置し、上甕島・下甕島それぞれに事務所を開設しています。お気軽にご相談ください。



- ### 主な事業
1. 包括的支援事業(地域支援事業)
    - 総合相談事業：高齢者の健康のことや介護方法・サービスの使い方について、高齢者や家族からの相談を、市内12カ所の在宅介護支援センターと共に受け付けます。また、訪問活動を通じて、実態を把握し、適切なサービス、関係機関・各種制度への連携などの支援を行います。
  2. 指定介護予防支援事業
    - 要支援1・要支援2の認定を受けた高齢者に対して、介護予防支援計画を作成するとともに、計画に基づき適正な介護予防サービスが提供されるよう関係機関との連絡調整などを図ります。

- 【問合せ先】
- 地域包括支援センター(川内地域・樋脇地域・東郷地域・入来地域・祁答院地域) 〓 永利町4107番地1(薩摩川内市総合福祉会館内) 〓 33331
  - 甕島圏域サブセンター 上甕事務所(所里地域・上甕地域) 〓 里町里1900番地2(薩摩川内市社会福祉協議会上甕支所内) 〓 2880
  - 甕島圏域サブセンター 下甕事務所(鹿島地域・下甕地域) 〓 下甕町長浜1185番地2(甕島敬老園内2階) 〓 1751

| 在宅介護支援センター名 | TEL     | 担当地域        | 在宅介護支援センター名 | TEL     | 担当地域           |
|-------------|---------|-------------|-------------|---------|----------------|
| 1 白寿園       | 23-4488 | 隈之城         | 7 長生園       | 21-1250 | 八幡・吉川・高来・城上・陽成 |
| 2 幸せの里      | 27-1120 | 永利・平佐東      | 8 はまかぜ園     | 28-1031 | 水引・湯田・西方       |
| 3 わかまつ園     | 25-2690 | 川内・峰山・滄浪・寄田 | 9 樋脇        | 38-2345 | 樋脇全域           |
| 4 あじさい      | 25-2225 | 平佐西         | 10 入来       | 44-5088 | 入来全域           |
| 5 グリーンライフ川内 | 20-3700 | 亀山・育英       | 11 東郷       | 42-2102 | 東郷全域           |
| 6 福和園       | 20-1037 | 可愛          | 12 のぞみ園     | 56-0332 | 祁答院全域          |

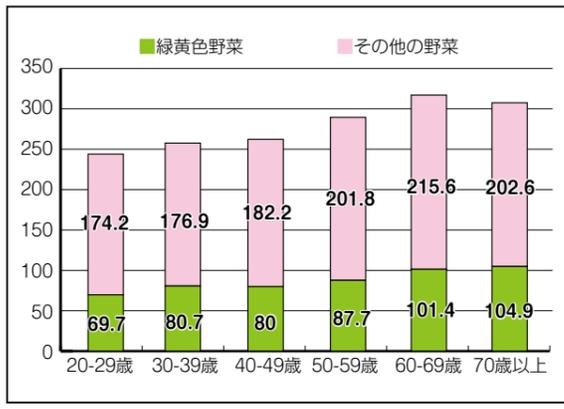


## 毎月19日は食育の日、6月は食育月間 健康のために「野菜1日350g」をおいしく食べましょう

【問合せ先】 〓 市民健康課健康指導グループ(川内保健センター内) 〓 28811

日本人の野菜の摂取量は減っています。  
(生活習慣病は増えています)

がん・糖尿病をはじめとする生活習慣病を予防し、元気に毎日を過ごすためには、ビタミン・ミネラル・食物繊維などを豊富に含む「野菜」を1日に350〜400gとることが必要とされています。



野菜を1日350g食べることとて、体の調子を整え、病気や老化から身を守ります!

がん、糖尿病をはじめとする生活習慣病、脳卒中・心筋梗塞などの重篤な疾患の予防につながります。

疲労回復や排便、貧血防止、ストレスに対処する働きがあり、心と体の健康を守ります

色とりどり、野菜のきれいな色や香りは、病気から身体を守る大事な働きをします。

野菜特有の色や香り(アントシアニン・クロロフィル・ジンゲロールなど)、渋み(ポリフェノール類)などには、細胞や血管の老化を防ぐ(酸化作用)があり、病気から身体を守る免疫力の役割を果たします。

旬の食べ物や、住んでいる土地でとれる作物を食べることで、元気な身体が作られます。「身土不二」

夏野菜は強い日差しを浴びて育ち、暑さに負けない体作りや、疲労・細胞のダメージを回復する栄養素が豊富です。冬野菜は霜や寒気に耐え、寒さに負けない体作りや、風邪などのウイルスから体を守る栄養素を豊富に含んでいます。

おいしく料理して、野菜料理を楽しみましょう!

多種多様な野菜の成分の効能が発見されていますが、成分だけを摂取しても効果がなく、野菜全体を食べることその効能を発揮します。野菜量目安の数え方は、小皿の野菜料理を1皿分(約70g)、大皿の野菜料理を2皿分と数え、1日5皿以上(70g×5皿=350g)と数えます。

### 春夏秋冬、薩摩川内市には、おいしい野菜が豊富にあります。

| 季節 | 野菜                   | 分量      | 料理例  |
|----|----------------------|---------|--|
| 秋  | 人参、ピーマン、ピーチ、ピーマン、ピーチ | 1皿 70g  | ごまあえ、白和え、ほうれん草のおひたし、野菜サラダ、きんぴらごぼう、豚汁           |
| 春  | ピーマン、ピーチ、ピーマン、ピーチ    | 1皿 140g | 野菜の煮物、野菜炒め、ゴーヤーとなすの味噌炒め、温野菜のごまだれ、野菜カレー、季節野菜パスタ |
| 冬  | 人参、ピーマン、ピーチ、ピーマン、ピーチ |         |  |
| 夏  | ピーマン、ピーチ、ピーマン、ピーチ    |         |  |