

## パン作りは認知症の進行を予防する？

～4月12日『パンの日』を前に大阪・生野区のデイサービスで～

**介護業界初!!**

最多18種類から選ぶ、デイサービスのレクリエーションの域を超えたパンの種類!!

生野区にあるデイサービス「コサージュ」は、毎日のパン作りを通して機能訓練を行っています。パン作りは認知症の方や片麻痺のある方でも取り組める機能訓練のツールです。パン作りは色々な情報を瞬時に判断しながら行います。また、意欲の活性化、活動量の確保等を通じ、介護度の悪化を予防し健康的な余生を過ごせるよう様々な工夫もされています。



- 1.パン 18種類の中から作るパンを選ぶ事で脳の働きを促す
- 2.パン生地を測る事で数字の計算をするようになる
- 3.パン生地を丸めたり、のぼしたり触る事で五感を刺激する
- 4.手作業をしながら作る工程を考え、脳を活性化する
- 5.作業工程を確認しながらコミュニケーションをとる
- 6.新しい事をする意欲を引き出す
- 7.パン作りの達成感を味わう



**お問合せ:デイサービスコサージュ**

大阪市生野区巽西 2-4-14 マンションサンパール 1階

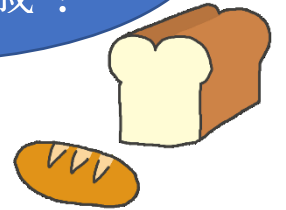
TEL&FAX 06-7171-2074

Email k\_myongok@hotmail.com

管理者 金(キン)

平均年齢 84 歳!  
最高齢 94 歳!

18 種類の定番メニューと季節限定  
メニューから作るパンを選択!!



女性にとって、毎日の日課であったお料理ができなくなる事は、  
老化や認知症を進行させ、不安感からうつや引きこもりになりがちに  
なる方も少なくありません。

「体が不自由な方や、認知症の方もまだまだ培ってきた経験を活かせる事はたくさんある」と、  
50代~90代の方々が**新たなチャレンジに参加**することを支援し、  
**健康寿命を延ばす取り組み**を行っています。

\* SNS に日常の様子など掲載していますので、ご参照ください。

Instagram



facebook



Ameba



事業内容：地域密着型通所介護（デイサービス）

定員：13名/1日

営業日：月~土（日曜定休）

受付時間：9時~17時