

# YELL NEWS



発行No. 13-07号  
 発行責任者: 特定非営利活動法人 エール  
 (事業所名) エール・ジャパン  
 理事長 越山 由香

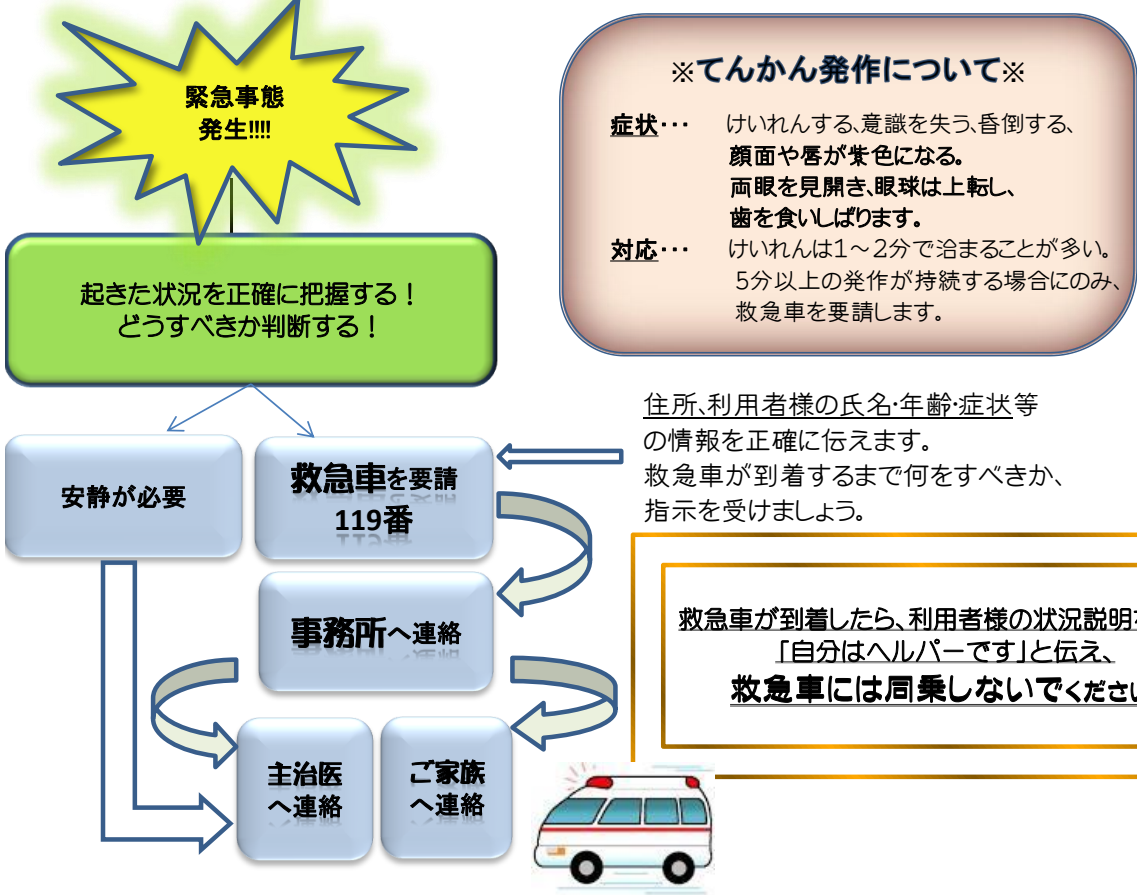


梅雨に入った途端に降雨が減り、気温もグングン上昇!! 6月で真夏日(30℃以上)や、猛暑日(35℃以上)となる地域も出ています。ニュースなどでも早々から「熱中症に注意しましょう」と言われていますよね。水分補給をこまめにして、カラダもココロも瑞々しく「暑くて熱い夏」を乗りきっていきましょう~\*...。oO☆°.;。\*...。oO☆°.;。\*...。oO☆°.;。\*...。oO☆°.;。\*...。oO☆°.;。\*

## 「緊急時対応」の確認を!

判断に迷ったときは  
 事務所に連絡して  
 指示を仰いで下さい!

サービス提供時、不測の事態が発生した場合は、落ち着いて臨機応変に対応しましょう!  
 緊急事態にも、動揺せずに冷静に対処する精神力が必要となります。  
 自分だけの力ではどうにも及ばない状態であると判断した場合は、すぐに救急車を要請して、  
 事務所に連絡してください。また、その間の利用者様の状態観察も怠らないようにしましょう。



※てんかん発作について※  
**症状**... けいれんする、意識を失う、昏倒する、顔面や唇が紫色になる。両眼を見開き、眼球は上転し、歯を食いしばります。  
**対応**... けいれんは1~2分で治まることが多い。5分以上の発作が持続する場合にはのみ、救急車を要請します。

## エールおすすめ! かんたんお料理レシピ vol.53

### ★暑い日にはサッパリ梅の蕎麦♪★

- 【材料】 (1人分)**
- 蕎麦(乾麺) 100g
  - ◆練り梅(梅干しでも) 小さじ1+α
  - ◆生姜のすり下ろし 小さじ1
  - ◆めんつゆ(3倍濃縮) 40cc
  - ◆水 80cc
  - 大葉 2枚
  - 白ごま 適宜
  - 刻み海苔 適宜

**コツ・ポイント**  
 梅はお好みで増減して下さいね♪

### 【作り方】

- ◆をボールで全て混ぜて冷やしておく。  
 大葉は千切り、お蕎麦は茹でて水気を切っておく。
- 器にお蕎麦を盛りつけ、つゆをかけて、大葉、白ごま、刻み海苔をトッピングして出来上がり♪  
 ★市販の練り梅使用ですが、梅干しを叩いて使ってもOK♪



## ♪コミュニケーション♪ ~感じの良い話し方~1.

**クッション言葉を使いましょう~**  
 「結論」から申し上げるその前に、クッション言葉を使うと、そのあとの言葉が「やんわり優しい感じ」になりますよ♪

**共感の相づちワード~**  
 相手の話を聴くときに、共感しながら相づちを打つと「ちゃんと聞いてくれている」と安心していただけるようになります♪

**依頼形で話しましょう~**  
 相手に許可を求める表現に変えることで、より丁寧な言い方になります♪

あいにくですが  
 残念ですが  
 せっかくですが  
 恐れ入りますが  
 お差支えなければ  
 お手数ですが

その通りですね  
 大変でしたね  
 なるほど、そうですね  
 楽しみです  
 素晴らしいですね

してください⇒  
 していただけますでしょうか  
 待って下さい⇒  
 お待ちいただけますでしょうか  
 いいですか⇒  
 よろしいでしょうか

この新聞に関する  
 ご質問・ご意見などをご遠慮なく下記  
 までお寄せ下さい♪  
 【TEL】 072-224-2700  
 【FAX】 072-224-2770  
 【MAIL】 info@npo-yell.org

