

みどり園だより

平成30年2月1日発行

発行責任者：森本竜太

編集：みどり園広報委員会

<http://www.midorien.org/>



【目次】

- ホームへようこそ…2・3
- デイサービス……4・5
- ケアハウス……6
- ヘルパーの笑顔……7
- 味めぐり……7
- 医務室の小窓から……8

みどり園

〒675-0104 加古川市平岡町土山423-9

特別養護老人ホーム

TEL:078-941-6700

ショートステイ

FAX:078-941-1763

………

デイサービス

TEL:078-941-0155

………

ヘルパーステーション

TEL:078-941-0306

………

居宅介護支援事業所

TEL:078-941-1764

FAX:078-941-3787

あじさい

〒675-0104 加古川市平岡町土山423-6

ケアハウス

TEL:078-941-1001

FAX:078-941-2677



陽だまりの家

〒675-0104

加古川市平岡町土山423-17

TEL:078-941-0030

FAX:078-941-0031

尾上の郷

〒675-0023

加古川市尾上町池田830-1

TEL:079-422-3344

FAX:079-422-3345

太子の郷

〒671-1511

揖保郡太子町太田231-1

TEL:079-277-5000

FAX:079-276-8688

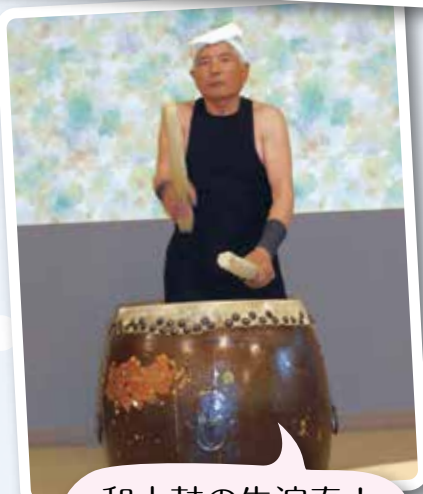
ホームへ ようこそ

9月に行われた納涼祭では、たくさんご家族が来られ皆様楽しいひと時を過ごされました♪



何をお話されていたんでしょう?? 素敵な笑顔!!

納涼祭



和太鼓の生演奏!
迫力満点です!



千本くじで、
うまい棒が当たったよ~





稲美町の万葉の森へハイキングに出掛けました♪暖くなったらまた行きたいなあ…



みどり園の畑で利用者様が育てたラディッシュが収穫出来ました！



《リトル by リトル》のギターと二胡の演奏☆皆さん音色にうっとり♪



とても真剣！習字クラブです



文明堂にカステラを食べに行きました♪コーヒーと合いますねえ♪



ディサービス

外出行事

志方



共進牧場



円照寺

秋は気候が良いのでいろんなところにドライブに行ってきました。



11月には三田まで遠出しました！

喫茶ツアー



近くの喫茶店ですが
喫茶店のコーヒーは格別！
ケーキも大きく
食べごたえがありました。



機能訓練



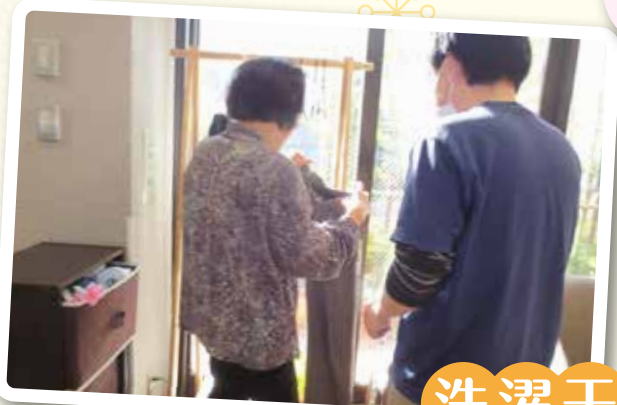
園芸、洗濯干し、買い物、荷物
の上げ下ろし動作等、普段ご自
宅で行う動きがスムーズに出来
る様、生活リハビリにも力を入
れています。



園芸



白菜・かぶ・パンジーを
育てています。
上手く育ってくれるかな。



洗濯干し



荷物の上げ下ろし





敬老会



台風の為、予定変更になってしまい急遽カラオケ大会を開催いたしました。皆さん歌が大好きなのでとても楽しんで頂けてよかったです♪その後の入浴では、特別に黄金風呂を楽しんで頂きました。



焼き芋交流会

11月26日㊥

入居者の方々や家族様、他部署職員と一緒に楽しいひと時を過ごされました。

協力して頂き、30kg もの芋を焼き上げてくれました。おかげで皆さん美味しいと大好評でした。楽しく盛り上がり大成功！！



作品展

素敵な作品がたくさん…
毎日手作業を楽しんでいます♪是非、見に来て下さい。



ヘルパーの 笑顔



あけましておめでとうございます。

いつもみどり園ヘルパーをご利用いただき、ありがとうございます。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

今回のレシピ

揚げ出し豆腐

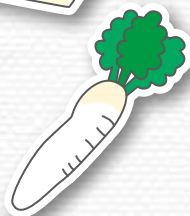
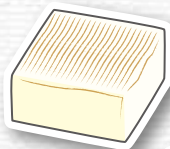
ご馳走で疲れた胃を豆腐と
大根おろしで休めてあげましょう。

【豆腐の効能】

高血圧予防、アンチエイジング

【大根おろしの効能】

免疫力アップ



材 料

木綿豆腐 ……………1丁
めんつゆ(濃縮2倍) ……100cc
みりん ……………大1.5
片栗粉・水・サラダ油 ……適量
大根 ……………1/4

作 り 方

- ①豆腐をキッチンペーパーで包み 600W のレンジで約 2 分加熱。
- ②一口大に切り、片栗粉をまぶして揚げる。
- ③めんつゆを 2 倍の水で薄め、みりんを入れて火にかける。
ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④豆腐にだし汁をかけ、大根おろし、ねぎなどの薬味をのせて出来上がり。



味めぐり



月 1 回「味めぐり」と題し、全国の郷土料理を
紹介しています。今回は石川県です。

- ・御飯
- ・治部煮
- ・茄子のオランダ煮
- ・春雨サラダ
- ・れんこんのすり流し汁
- ・フルーツ



鶏の治部煮

加賀藩の時代から親しまれている金沢の代表的な郷土料理です。小麦粉をまぶした肉を季節の野菜などと煮合わせ、小麦粉でとろみをつけるのが特徴の料理です。江戸時代から伝わり、武家から庶民に至るまで広く親しまれ、その味わいは現代にまで受け継がれています。名前の由来は、じぶじぶと煮る、人名にちなむなど諸説があります。隠し味にわさびを少しいれます。鶏肉はそのまま食べると身がしまり固くなりますが、小麦粉をまぶすことで身の水分が保たれ軟らかく煮ることができます。

オランダ煮

江戸時代から食べられており、食材を油で揚げたり炒めた後に、醤油・みりん・出し汁など調味料で煮た料理です。唐辛子を加えて煮ることもあり、甘辛い味付けが特徴です。食材は茄子・こんにゃく・鶏肉・ジャガイモ・高野豆腐・魚が使われます。

れんこんのすり流し汁

加賀れんこんが有名ですり流し汁にして食べられることも多いです。今回は石川県のれんこんは使用できませんでしたが、れんこんは風邪の予防と咳止めにも効果があると言われています。

医務室の 小窓から

冬は寒だけでなく、様々な病気が流行しやすい季節です。冷たい外気と暖房の効いた室内との温度差により健康のバランスを崩しやすく、体調管理をしているつもりでも風邪をひいてしまったりとなかなか大変な季節です。今回は、冬の病気ランキングをご紹介します。

冬の病気流行ランキング

第1位

感染性胃腸炎

「細菌性胃腸炎」「ウイルス性胃腸炎」の2種類があり、どちらも吐き気や嘔吐・腹痛・下痢・発熱といった症状があらわれ、細菌性・ウイルス性で度合いが変わることがあります。



第2位

インフルエンザ

くしゃみや咳による飛沫や接触で感染すると、1～2日の潜伏期間を経て一気に発症、38～40度の高熱、寒気や頭痛・関節痛・筋肉痛・咳の症状もあり、罹っているかと思ったらすぐに病院へ。

第3位

マイコプラズマ肺炎

肺炎マイコプラズマという細菌に感染することで起こる肺炎で潜伏期間は2～3週間ですが、発症前の段階でも感染させる可能性があり、いつどこで感染するかわからないのでしっかりと予防対策を心がけましょう。

第4位

急性上気道炎

一般的に「風邪」とよばれている病気で、のどや鼻から声帯までを上気道といい、その上気道に炎症が起こります。原因は主にウイルスに感染することで、早く治すにはしっかり水分をとって安静に。

第5位

心筋梗塞

感染症ではありませんが、冬に増える病気のひとつです。冬の寒い気候でも体温を維持するため、身体は血管を収縮させ、その血管は細く詰まりやすくなり、血流を維持するために血圧が上がり、心筋梗塞を起こしやすくなります。



みどり園居宅介護支援事業所

生活の中で何か困った事はありませんか？
お近くにお住まいでお困りの方は
いらっしゃいませんか？



困った事があればいつでも
ケアマネージャーがご相談を賜ります。

078-941-1764

ボランティア募集!!

みどり園では、ご利用者様の
食事をお手伝いしていただ
けるボランティアを募集して
います。詳細については、下
記の通りになります。



時間：11：50～13：00

又は 17：00～18：30

内容：食事の配膳、下膳。食事中的見守り等

太子福祉会の 求人サイトが開設しました。

太子福祉会で働く色々な職業の紹介や、これから福祉の仕事を目指そうと思う方への情報発信として更新していきます。
施設の見学会も行っておりますのでご覧下さい。

URL：<http://www.taishi-saiyo.jp/>



太子福祉会ではたく
介護の仕事

太子福祉会

フェイスブックが開設しました。

施設の様子や行事などを更新しています。

ご覧いただきましたら“いいね👍”をよろしくお願い
します。ぜひ、検索して下さい。

 **facebook**
はいました！