

あおば 5月

令和4年
5月号
介護老人保健施設
デンマークイン若葉台
発行責任者
広報委員会



『 気が付きましたか？ 』

相談室 木田 怜

この度、デンマークイン若葉台のパンフレットが新しくなりました。

長年ご利用頂いていたパンフレットは、肌色を基調としたものでしたが、新しいパンフレットは緑を基調としており、見た目も明るくなり温かみのある印象になっています。

内容についても、施設の特徴を写真やイラストを交えて説明をしており、今までのものから、より分かり易くなっています。このパンフレットを見れば、デンマークイン若葉台がどのような施設なのか、わかって頂けるのではないかと思います。

パンフレットを開くと、「つなぐ、ひろがる、つづく」とは、「人と人をつなぎ、地域へ広がり、未来へつづく」・・・住み慣れた地域や家庭での生活を送れるよう必要な医療、看護や介護、リハビリテーション等チームケアで高齢者やご家族の方をサポートしていくという施設理念が紹介されています。

新年度を迎えるにあたり、施設理念を大切に、これからも利用者様やご家族様への支援を行いながら、地域への貢献を継続していきたいと思っております。

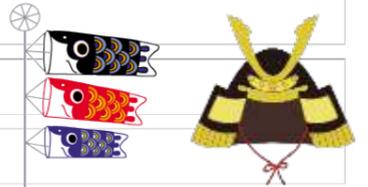
もし、パンフレットを見て、わからないことがあれば、いつでも支援相談室へご連絡下さい。いろいろとお伝えしてきましたが、「百聞は一見にしかず」で、ぜひ一度、パンフレットを手にとって見てみて下さい！





今日は何の日～こどもの日

5月5日は「端午の節句」として、昔から男子の成長を願う行事が行われてきました。戦後、国民の祝日として制定されたのが「こどもの日」です。男女関係なく、子どもの人格を大切に、幸福を願い、母に感謝する日とされています。



・こいのぼりの色の話

男子の健やかな成長を願って揚げられる鯉のぼり。昔は黒い真鯉だけでした。1964（昭和39）年に鯉のぼり職人が東京オリンピックのシンボルを見てカラフルにしたところ大ヒット。今では、緑や紫、オレンジもあるそうです。

レクリエ [2022] 5・6月号より抜粋

▶材 料 (2食分) モッチー作 18 豆乳の茶わん蒸し

- ・豆乳……………200 ml
- ・卵……………1 個
- ・白だし (液状) ……20 ml

▶作り方

- ① 材料を全部混ぜ合わせて、適当な容器にいれる。
- ② 電子レンジ 150w で 15 分を目安に加熱する。液の具合を見て加熱時間を調整する。



【1食分】
エネルギー102kcal たんぱく質 6.3g

19 チーズのディップ モッチー作



【1食分】
エネルギー52kcal たんぱく質 2.9g

▶材 料 (2食分)

- ・カッテージチーズ……………100g
- ・マヨネーズ……………20g
- ・ヨーグルト……………20g
- ・黒こしょう (お好み) ……適量

▶作り方

- ① 材料を全部混ぜ合わせる。

★蜂蜜を加えるとデザート感覚。

▶材 料 (1食分) すすちゃん作 20 蒸しパンの牛乳浸し

- ・ミニ蒸しパン……………1 個
- ・牛乳……………150 ml
- ・コーンフレーク (お好み) ……少々

▶作り方

- ① 蒸しパンを 8 等分する (一口大)。
- ② 牛乳を電子レンジで温めて、①を浸す。コーンフレークをかけてもよい。



★木村屋の「ミニむしケーキ」やヤマザキの「北海道チーズ蒸しケーキ」は、牛乳に浸しても団子状にならないので、食べやすいです。

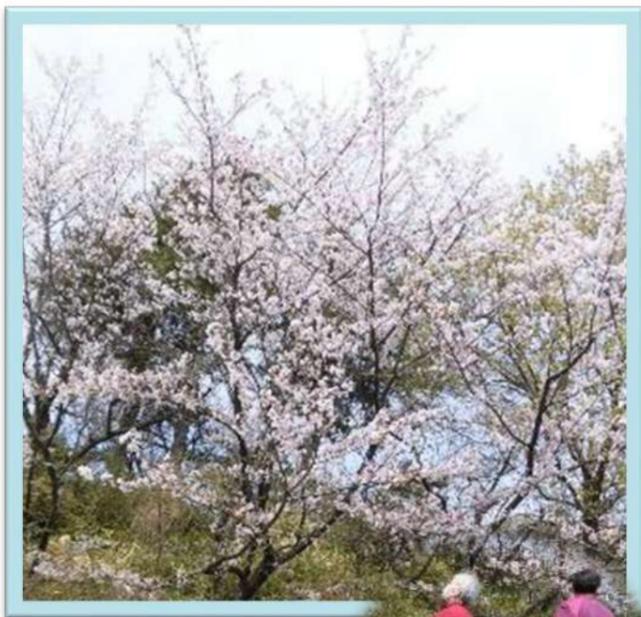
★朝食の定番として、パンは冷凍庫に保存。



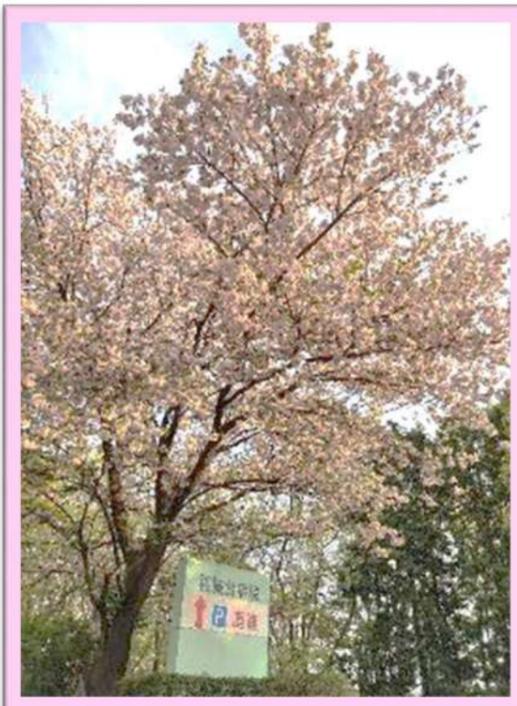
今月の予定

2(月)～4(水)菖蒲湯
10(火) 誕生会

4月上旬、施設の駐車場、駐輪場に咲いている桜が見ごろになりました。暖かい日にお花見をしたフロアもありました。「きれいね」と皆様、見とれていました。部屋の窓から眺め、花が満開になるのを楽しみにしている方もいらっしゃいました。



駐車場のソメイヨシノ



駐輪場に咲く桜



看護学校前の八重桜