



# 花ゆうだより



介護老人保健施設  
ゆうゆうハウス

平成 27 年 11 月 1 日発行 第 37 号

朝夕はめっきり涼しくなり日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。今回は敬老会の様子といつも食事を作ってくれている栄養部の話とおやつレシピを載せさせていただきました。これからの季節冷え込み体調を崩しやすくなるのでうがい手洗いを忘れず、体調にお気をつけ下さい。

## 敬老会

今年も松沢保育所の園児たちが敬老のお祝いに歌と踊りを披露して下さいました。喜寿 3 名、傘寿 2 名、米寿 5 名、卒寿 6 名、白寿 3 名の計 19 名です。戸惑いながらも肩たたきをする園児と照れても嬉しそうな皆さんを見てると、私も嬉しくなりました。また来年も肩たたきをしてもらうのが楽しみです。



## 栄養部より

栄養部では現在ソフト食に力を入れています。ミキサー食の方も常食と同じメニューで食事を楽しんで頂けるように、それぞれの食材や料理を飲み込みやすくゼリー状にして提供しています。

料理のおいしさを損なわず安心・安全なソフト食を提供できる機会を少しずつですが増やしていき、どの形態の方でも目で季節感や食材を楽しんで頂ける食事を提供していきたいと思ひます。

12月31日～  
1月3日の入浴サービスはお休みします。

11月 12月の  
行事予定



← 軟菜食



ミキサー・嚥下食



苺姫のミルクもち 材料 (一人分)

★(牛乳 20 g 水 20 g 砂糖 5 g 片栗粉 6 g)  
苺 1 個 七越小豆 15 g

- ① 鍋に★を入れ、泡だて器でよく混ぜて砂糖を溶かし、混ぜたら火にかける。
- ② 餅状になってくるので弱火にして焦げないように木べらでよく練り上げる。
- ③ 水でぬらしたバットに流し込んで広げて、荒熱をとる。
- ④ 冷ましている間に、小豆を人数分に分け団子状に丸めておく。
- ⑤ ミルクもちも人数分に分け、片栗粉(分量外)を手のひらにつけ、もちを広げあんこの玉をのせて包む。
- ⑥ はさみでもちの上に切り目を入れ、へタを取った苺を差し込んで完成。

イベント行事

11月  
あんぽんたん  
11月18日(水)

12月  
クリスマス会  
12月9日(水)  
報恩講  
12月2日(水)  
華道教室  
12月11日(金)  
書道教室  
11月20日(金)  
12月18日(金)