

なのみくず便り

平成26年9月1日発行

9月号

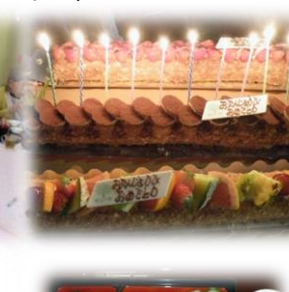
介護老人保健施設なのみ
中津市宮夫14-1
0979-26-0656

No.74

祝★なのみ 10周年

平成26年4月1日、利用者様と共になのみ10周年を祝いました。平成16年4月に開設してから早いもので、あつという間に10年が経過しました。この間のなのみを利用された方は1,000人以上にものぼります。在宅復帰された方、医療度・認知症状の重症化により他施設へと転所された方様々ですが、今後も老健施設の機能を十分に活かし、個々のケースに合わせた質の高いケアとご利用者・ご家族様に「安心・安全・やすらぎあるサービス」が提供できるように職員一同心を新たに頑張っております。

副施設長 沖本雅佳子



なのみ納涼祭

8/23なのみ納涼祭を行いました。今年度のテーマは、「地域の行事に触れ合っていただく」、「利用者様に笑いと感動を」をテーマに取り組みました。午前の部と午後の部に分け、午前の部は傘鉾見学、午後の部はお楽しみ会と2部構成で進行了。傘鉾見学では、天候も良く、色とりどりの華やかな傘鉾と笛と太鼓のにぎやかな行列に中津市外の利用者様からも「初めて見た良かった」等、皆様大変満足されていました。そして、午後からは職員によるフラダンス披露や、露店めぐり、お楽しみ抽選会等催し物を楽しんでいただき、利用者皆様笑顔、笑顔で大いに楽しんでいただきました。中には、涙を流して良かったと感動されている利用者の方もいらっしゃいました。盛大に、事故なく無事行うことができよかったです。来年も活気あり、感動あり、笑いありの納涼祭を楽しんでいただけるよう職員一同努力してまいります。 K/E



★新スタッフ紹介★
新しく職員が加わりました。よろしく願い致します。

准看護師
高木かおりさん

★メニュー紹介★ 高野豆腐のオランダ煮

油で揚げた高野豆腐をだし汁で煮含めます。名前の由来はオランダ人が伝えた料理だからです。パサパサ感が無くなり、口当たりよく、コクもあるので、お子さんからお年寄りまで美味しく召し上がれます。

- ★レシピ★
高野豆腐 4個 揚げ油 適量
だし汁 2カップ しょうゆ 大さじ1.5
さとう 大さじ1 みりん 大さじ1
塩 少々

- ①高野豆腐は水で戻し水気を絞って4つに切る。
 - ②高野豆腐を170℃の油で揚げる。
 - ③鍋にだし汁と調味料を入れ煮立て、②を入れる。
 - ④落としフタをし煮含める。
- きのこや人参を千切りにしだし汁でたいて片栗粉をとき、野菜あんを作って出来上がりにかけるといそう美味しくなります。また、②で高野豆腐に片栗粉をはたいてから揚げるとトロンとした感じが増します。



※ご家族様へお願いです。
毎日暑い日が続いております。着替えがたくさん必要と思えます。持ち込みの際には必ずお名前の記入をお願い致します。

行事予定表

9月中旬 敬老会

毎月第2(月) 散髪:美容
第3(月) 散髪:理容
散髪日は変更がある場合があります
次回のなのみくず便りは
11月発行予定です

