



# なのみずず便利

平成26年11月1日発行  
11月号  
介護老人保健施設なのみ  
中津市宮夫14-1  
0979-26-0656



9月17日、第11回敬老会をなのみ食堂にて行いました。96歳M様と94歳のH様とM様の3名を最高齢者にて表彰致しました。中津市からの米寿を迎えられたT様とY様には、お祝いの表彰がありました。ご長寿の皆さまは大変嬉しそうに賞状を受け取っておられました。会では、プロによるそば打ちの実演と3名の利用者様のそば打ちの体験で盛り上がりました。そば粉を練る手に力が入り、昼食時はごちそうメニューに加えそばをご賞味いただきました。午後からはかわいい園児たちによる合唱とピアノ演奏があり、懐かしいメロディに利用者様も口ずさんで歌っていました。

これからも利用者様のご健康とご長寿を職員一同、心よりお祈り申し上げます。  
F・M



No.75



## ★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。

介護福祉士  
まつやましんご  
松山 真吾さん



## 衣替えをお願いします。

朝晩と肌寒くなってきました。  
厚手の衣類に入れ替えをお願いします。  
尚、持ち込みの衣類には  
必ず「名前の記入」をお願いします。



## 行事予定

12月クリスマス会

年末年納め

毎月第2(月)散髪:美容

第3(月)散髪:理容

散髪日は変更になる場合があります

ご了承ください。

次回なのみ〜ず便利発行

来年1月予定



## ★メニュー紹介★

### 簡単♪大学芋

#### ★レシピ★

- さつま芋 1本
- 片栗粉 大さじ1
- バター 大さじ2
- 砂糖 大さじ2

- ①さつま芋はスティック状に切り、レンジで3分程度加熱します。
- ②①に片栗粉をまぶします。
- ③フライパンにバターを溶かし、②を入れてさっと炒め砂糖をまぶして出来上がり。

スティック状に切って子供さんや高齢者の方にも食べやすくしました。  
甘味は人工甘味料やオリゴ糖等を使っても美味しく食べられます。

