

12月号

とまと村通信



ぶちとまと

明星幼稚園 慰問



年少さん(3歳児)たちが可愛いサンタの衣装とドレスにカチューシャで着飾って来園。利用者様や職員たちは終始笑顔でした。とても癒された時間でした。

ぶちとまと2

健康チェック(バイタル測定)



毎日のことですが、来館されたときに利用者様の健康チェックを行っています(バイタル測定)

内容は血圧測定・検温・血中酸素濃度測定です。異常があれば看護師が対応しています。状態によっては主治医の指示に従い対応をしております。健康第一ですね。

ぶちとまと

会長ショー



月1回の会長ショーです。歌だけでなく日本一にもなった「安来節(ドジョウすくい)も披露していただき、皆様も楽しまれておりました。

ぶちとまと2

デイサービスへ



しっかり朝ご飯を食べて、さあ！デイサービスぶちとまと2へ出発です。送迎の際は必ず職員が付き添っています。楽しんで来てね！

～12月のおすすめレシピ～

簡単！ローストチキン

材料(2人前)

- 骨付き鶏もも肉(計600g)2本
- (A)しょうゆ大さじ2
- (A)赤ワイン大さじ2
- (A)マーマレードジャム大さじ
- (A)はちみつ小さじ2
- (A)すりおろしニンニク小さじ
- (A)塩ふたつまみ
- ペパーリーフ20g
- オレンジ(くし切り)2切れ



作り方

準備。骨つき鶏もも肉は筋を切っておきます。

- 骨つき鶏もも肉は、フォークで数カ所穴を開けます。
- ジッパー付き保存袋に(A)を入れ、よく混ぜ合わせます。1を入れよく揉み込み、味をなじませ、空気を抜いて袋の口を閉じ、冷蔵庫で1時間程度おきます。この間にオーブンを200℃に予熱しておきます。
- クッキングシートを敷いた天板に2をのせ、200℃のオーブンで30分焼き目がつき、火が通るまで焼きます。
- 器に盛り付け、ペパーリーフとオレンジを添えたら出来上がりです。

今月のイベント

★1号館★

- 1～9日 壁画づくり
- 13日 明星幼稚園 慰問
- 21日 会長ショー
- 27～28日 年末忘年会

☆2号館☆

- 7、8日 アロマセラピー
- 11、12日 お誕生日会
- 25、26日 年末忘年会

<編集後記>

師走の候、皆様いかがお過ごしでしょうか。インフルエンザが流行っております。利用者様は(12/13現時点)今のところ感染者はおりませんが、気を引き締めて健康管理に努めてまいります。予防としては手洗い・手指消毒。十分な休養とバランスのとれた食事。室内の湿度は50～60%を保つことが、効果があるとされております。私もしていますが部屋干しも良いですよ。(KAZU)



有料老人ホームとまと
大分市大字城原字尾崎

2551-9

TEL(097)574-7600

FAX(097)574-7601

