

とまと村通信

～5月号～



デイサービス
ぶちとまと

日常



塗り絵に勤しむ方。お隣同士で談笑される方。皆さん、それぞれの時間を過ごされされて
おります。座ってばかりだと、お尻が痛くなるので、途中で体操も取り入れております。
ソファーですっきりくつろいでおられる方もいらっしゃいますよ😊

デイサービス
ぶちとまと2

昼食時間



今日のメニューは「ご飯」「汁物」「鶏肉と野菜のケチャップ煮込み」「ポテトサラダ」
「ヨーグルト」です。とても美味しそうで栄養満点です。
食べることは元気の源！
午後からのリハビリは、これで頑張れますね😊

【デイサービスぶちとまと】



～体操～
立ってする方、座ってする方とそれぞれですが
スタッフの声掛けに、皆さん元気に体を
動かされております。利用中はリハビリ以外
でも3～4回は身体を動かしていただいています

【デイサービスぶちとまと2】



～午後からは。。。～
リハビリを頑張っておられる方。
職員と談笑される方
それぞれにご自分のペースで過ごして
いただいております。

～簡単作り置きレシピのご紹介～

やみつき 無限キャベツ



【材料】
・キャベツ 1/4玉 ・ツナ缶 1缶 ・塩ひとつまみ
◎めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ1/2 ◎マネズ 大さじ1/2
◎ごま油 大さじ1/2 ・白いりごま 大さじ1/2
・顆粒鶏がらスープの素 小さじ1

①キャベツを千切りにし、塩ひとつまみふり、ラップ
をかけてレンジで2分30秒加熱。②ツナ缶の油を軽く切
り、ボウルに入れ◎の調味料と混ぜ合わせる。③レン
ジ加熱後のキャベツの水分を切る。④キャベツが温か
いうちに鶏がらスープの素を入れ混ぜる。⑤キャベツに
②のツナとゴマを入れ、全体を混ぜ合わせればできあ
がり(^^)♪

＜編集後記＞

春暖の候、皆様いかがお過ごしでしょうか？
季節の変わり目とあって、朝晩肌寒く日中は暑い日も
あります。ご自分では衣服の調整が難しい利用者様も
おられます。そういう方に対しては、スタッフにて調
整しております。ご家族様には衣服の依頼をお願いす
ることがあるかもしれません。その時は、どうぞ宜し
くお願い致します 《KAZU》

今月のイベント

★1号館★

5日～15日 手作業・作品づくり
23日～24日 職員レク
30日～31日 お誕生日会

☆2号館☆

6日～7日 アロマセラピー
23日～24日 お誕生日会
29日～30日 調理レク

有料老人ホームとまと

〒870-0267

大分市大字城原字尾崎2551-9

TEL：097-574-7600

FAX：097-574-7601