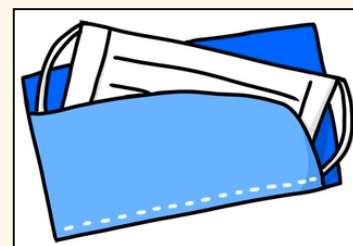


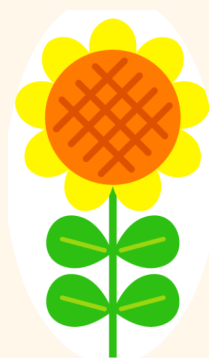
三郷ケアセンター 広報誌

こすもす vol.60

誕生会・マスクケースづくり



誕生会の催し物として、『オリジナルマスクケースづくり』を行いました。今では必需品となったマスク。利用者様にしっかり管理して感染防止していただけるようにと思い開催しました。職員による沢山の手作りシールの中から好きな物を選び利用者様のセンスで貼っていただきました。個性のあるオリジナルマスクケースが出来上がりました。



7月のお誕生会です！



7月のお誕生会の様子です！

現在の情勢もあり、声を出して
のお祝いは出来ませんが皆さん
拍手され楽しまれていました！！



栄養科 世界の料理Week

【世界の料理Week】
★アメリカ★

今日のメニュー
●ハンバーガー
●クラムチャウダー
●コールスローサラダ

お食事まめ知識
「クラム」とは二枚貝のことで、「チャウダー」は煮込みを意味します。ふたつの言葉が合わさり、クラムチャウダーと言います。

【世界の料理Week】
☆イタリア☆

今日のメニュー
●ボロネーゼ
●コンソメスープ
●アクアパッツァ
●ティラミス

お食事まめ知識
イタリアでよく食べられるトマトは元々觀賞用の植物でした。ある日、空運に耐えかねた農家がトマトを煮べたことで食用として扱われ始めました。

【世界の料理Week】
☆フランス☆

今日のメニュー
●パン
●フィヤベース
●ほうれん草のキッシュ
●チョコレートババロア

お食事まめ知識
フィヤベースは魚介類をトマトペースで煮込んだ寄せ鍋風のお料理です。世界3大スープの1つと称されています。



5月に栄養科 主催『世界の料理Week』昼食メニューを提供しました。利用者さまの感想は、韓国料理のチゲスープがピリ辛だった。スパイシーと云った感想がありました。また、アメリカメニューのハンバーグが、一番好評でかぶりつくことが久しぶり♡、美味しいと話される利用者さまもいらっしゃいました。五感を刺激する料理を提供され、見て・味を楽しむことができたメニュー、施設生活をちょっとした思い出になれば、今後も色々なメニューを企画予定とのことです。

【世界の料理Week】
☆ハワイ☆

今日のメニュー
●ボキ丼
●ガーリックシュリンプ
●ハウピア

お食事まめ知識
「ハウピア」はココナッツミルクを使った伝統的なデザートです。ルウア（ハワイの宴会）で食べられるお料理です。



【世界の料理Week】
☆タイ☆

今日のメニュー
●ガバオライス
●白湯スープ
●ヤムウンセン
●マンゴー

お食事まめ知識
「ヤムウンセン」の「ヤム」は和える「ウンセン」は費用を意味します。タイで親しまれており、少し酸味のある春雨サラダです。

【世界の料理Week】
☆韓国☆

今日のメニュー
●ごはん
●チゲスープ
●ブルコギ
●チヂミ

お食事まめ知識
「チヂミ」は韓国の家庭料理として、とてもしみのある食べ物です。煎にある材料で簡単に作れるので、買ひ物が豊富な日の日によく食べられています。



スパイスが
きいている



ピリ辛



夏バテ防止にむけて！

また、暑い季節になりました。そうめんが美味しい季節です。そうめんだけ召し上がるのではなく、タンパク質の摂取も大事です。しっかりとした食事の摂取で、暑さに負けない体づくりで熱中症を防いで、充実した夏を過ごしましょう。



私たちが作成します！



こんにちは。2022年度の広報活動委員会です。

撮影時に残念ながら不在だったメンバーとともに、ご利用者様の日常やレクレーション・行事イベントのほか、部署紹介など三郷ケアセンターの魅力をたくさん皆さまにお届けいたします。

また広報誌だけでなく Facebook や Instagram でも配信する予定です。

ぜひ楽しみにしてください。

なお、初めて作成に携わる職員もおり慣れないことも多く、皆さまにご協力をお願いすることもあるかと思いますが、お力添えいただけると幸いです。

1年間よろしくお願いいたします。

編集後記

厳しい暑い日が続いています。7月に入ってから連日コロナ感染者数増加のニュースが報道され、人込みではマスクが外せない状況です。

室内では、クーラーなどで温度調節するだけでなく、こまめに水分補給をして、熱中症に注意してくださいね。



上尾中央医科グループ

介護老人保健施設 **三郷ケアセンター**

埼玉県三郷市南蓮沼 260-2

発行：広報活動委員会