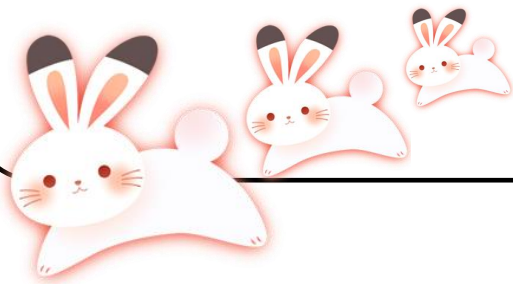


里だより ~318号~ 令和5年1月発行



介護老人保健施設 ゆうきの里

玉名市上小田1063番地 TEL0968-74-0666

賀 旦

明けまして

おめでとようございます

皆様のご健康とご多幸を

心よりお祈りいたします

令和五年の節目を迎え皆様いかが

お過ごしでしょうか

今年もより良いサービスを提供できますよう

努めてまいります

今後とも医療法人悠紀会ならびに

ゆうきの里を宜しくお願い申し上げます

令和五年 元旦

ゆうきの里職員一同



● 看護介護部（入所） ●

クリスマス、次に新年と行事が次々とやってくる師走に、皆さんとそれぞれの準備を行うことが出来ました。

皆さま、ご家族様にとって良い一年になりますようお祈り致します。



●通所リハビリテーション●



年賀状作り



11月、12月で年賀状作りを行いました。
スタンプやシールで飾りを添えていらっしかったです。

ご家族への思いを添えた年賀状が出来ました。



印刷された手紙が多くを占める昨今、手作りの年賀状は、気持ちが伝わり嬉しいですね。

心温まる新年のご挨拶になりますように。





今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいている食事の中から【豚肉とじゃが芋の炒め物】をご紹介します。



✿ 豚肉とじゃが芋の炒め物献立 ✿

- ごはん
- 豚肉とじゃが芋の炒め物
- 酢の物（ブロッコリー・かにかマ）
- かきたまスープ
- 果物〔白桃缶〕

✿ 豚肉とじゃが芋の炒め物…材 料/4 人分(作りやすい分量) ✿

A	豚もも細切り	160 g	調味料	濃口醤油	小さじ2	
	酒	小さじ1		薄口醤油	小さじ1	
	濃口醤油	小さじ1		オスターソース	小さじ1	
	じゃが芋	200 g (2 個)		砂糖	小さじ1	
	玉ねぎ	120 g (1/2 個)		B	片栗粉	小さじ1
	ピーマン	80 g (2 個)			水	小さじ2
	サラダ油	小さじ1				

《作り方》

- ① 豚もも細切りに、Aをもみ込んで下味をつけておく。
- ② じゃが芋・玉ねぎ・ピーマンは、1 cm幅の細切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、野菜を強めの中火で炒める。全体的に火が通ったら、一度炒めた野菜を皿に取り出す。
- ④ 野菜を炒めたフライパンに、下味をつけた豚肉を入れ炒める。（豚肉から脂が出るので、炒め油は不要。）
- ⑤ 豚肉の色が変わったら、炒めた野菜と合わせた調味料を加え、中火でさっと混ぜる。
- ⑥ Bの水溶き片栗粉をまわし入れトロミをつけ、ひと混ぜして仕上げる。器に盛ると出来上がり。





1月の予定表



日	月	火	水	木	金	土
1 元日 通所 お休み 	2 通所お休み 	3 通所ハビリ 本年開始日	4 	5 (入所・通所) 口腔ケア (入所) 音レク	6 	7
8	9 成人の日 通所あります (通所) 体重測定	10 (入所・通所) 口腔ケア (通所) 体重測定	11 (通所) 体重測定	12 (入所・通所) 口腔ケア (入所) 音レク (通所) 体重測定	13 (通所) 体重測定	14 (通所) 体重測定
15	16	17 (入所・通所) 口腔ケア	18 	19 (入所) 音レク	20	21 
22	23 (入所) 音レク	24 (入所・通所) 口腔ケア 	25	26 (入所・通所) 口腔ケア (入所) 音レク	27 	28
29	30 (入所) 音レク	31 (入所・通所) 口腔ケア				

