



ふれあい長寿苑

ご面会のお願い

日頃より当苑での感染対策にご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。
県内で新型コロナウイルス感染者が増えてきています。

感染防止のため、市外・県外からのご面会をご遠慮お願い致します。

3密を避け、手洗い、消毒、マスクの着用など感染防止対策に努めてまいります。
面会制限にご理解とご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

8月22日(土) ティーパーティー

8月生まれの方をお祝いし、プレゼントを渡した後、レクリエーションとして、しりとりと神経衰弱をしました。周りの方と相談しながら懐かしいゲームに皆さん大盛り上がりでした。



※7月より音楽療法と習字、8月よりビハーラ法話会を再開しております。
換気とソーシャルディスタンスを保ち、少しでも苑生活を楽しんで頂ければ幸いです

通所リハビリ 新大関 朝乃山

新聞のスクラップを切り集め、新大関朝乃山の貼り絵を作りました。長寿苑お手製の化粧まわしは、立山のデザインです。横綱昇進への願いを込め作りました。また、1階のホールにはトイレットペーパーの芯で作ったモビールが可愛らしく涼しげです。





▼9月12日(土) 敬老御膳メニュー

栄養管理科

- 炊きおこわ
- ほうれん草と湯葉の白和え
- 鯛のから揚げきのこあんかけ
- 椎茸入りえびす
- 茶碗蒸し和風あん
- 生ぶどうの白ワインゼリー添え

炊きおこわは、白米ともち米とを合わせ、小豆と一緒にふっくらと炊き上げます。ほんのりと甘味が広がり、小豆の粒が艶やかなおこわです。えびすは、煮溶かした寒天に、溶き卵、干し椎茸、おろし生姜を流して冷やし固めます。生姜の香りが広がる一品です。生ぶどうの白ワインゼリー添えは、ぶどう一粒ずつ皮をむき、小さく刻んだ白桃と合わせてカップに入れていきます。深みのある白ワインのゼリーを上に乗せ、シロップに漬け込んだオレンジの皮を盛り付けます。見た目から楽しめるよう彩り良く仕上げた御膳です。



▼9月24日(木) 献立メニュー

- 鱸の西京焼き
- 中華風和え(春雨)
- すまし汁(卵豆腐・三つ葉)

鱸の西京焼きは、鱸の切り身を練り酒粕とみりん、白味噌を合わせた中にさっと通してから、天板に並べオーブンで蒸し焼きにします。外はこんがり焼き色が付き、中はふっくらと仕上がります。春雨の中華風和えは、緑豆春雨、炒り卵、ロースハム、キュウリを砂糖と醤油で和え、仕上げに香り良いゴマ油を入れます。各食材の彩りがよく見た目にも食欲をそそります。



▼9月30日(水) 献立メニュー

- ひじき入りすりみ揚げ
- 和風ツナサラダ
- わかめと豚肉の中華スープ

ひじき入りすりみ揚げは、魚のすりみに甘くどく煮たひじき、玉ねぎ、卵、人参、大葉をよく混ぜ合わせ味噌を入れます。生地をよく練り、各食材が一つにまとまりましたら一つ一つ形を整え揚げます。美味しそうな色が表面についたら盛り付けて、たっぷりの味噌あんをかけます。付き合わせに消化を助ける大根おろしを添えます。



9月誕生者

10月行事予定 10日(土)ティーパーティー

(令和2年9月8日発行)