

板橋ロイヤルケアセンターだより

冬号
第61号

平成29年1月1日

発行

「プラザイムス」は患者さま、ご家族のみなさまに院内やIMSグループの医療活動、病気に関する情報をお伝えするコミュニケーションペーパーです。

施設内イベントの様子

9月 通所リハビリ

外部ボランティアさんを講師に迎えパン作りのイベントを実施しました。出来上がったパンはおやつの時間に召し上がって頂きました。今回はロールパンを作りましたが、利用者の方からはアンパン等を作りたいとのご希望もあり。次回の開催もお楽しみに！。



職員オーケストラ

12月15日 全体行事

キャンドルサービス第二部として今年も職員によるオーケストラを結成し演奏しました。演奏に合わせて歌っている利用者の利用者の方もいらっしゃいました。演奏後には、プレゼントを届けにトナカイにおんぶされたサンタも登場しました。



クリスマスコンサート

12月18日 1階フロア

毎年恒例のクリスマスコンサート
ミュゼ・ダール交響楽団の皆さんをお迎えし素晴らしい演奏をして頂きました。

毎年、趣向を凝らした曲目は利用者の皆様だけでなく職員も楽しみにしています。



板口掲示板♪ ～毎号、今旬な情報をお届けします～

★音楽療法、みなさん楽しんでいます★

ピアノに合わせて、身体を動かしたり、太鼓を叩いたり…。意外と太鼓が大人気です。何十年も前の歌でも、イキイキと歌っています。「あの時はどうだった…」など皆さんと話していると、あっという間の1時間です。



「自然と出た力＝その人らしさ」
を大切に楽しくやっています。
音楽療法セラピスト 野口 麻実



★クリスマス会 キャンドルサービス

今年も新人職員による火の誓いが行われました。そして、職員オーケストラによる楽器の演奏が行われクリスマスの雰囲気が広がりご利用者の皆さまも楽しく笑顔で曲を聞いていました。



今年のプレゼントは
「ひざ掛け」をご用意しました！



おうちで作れるレシピ



鯖には高血圧予防・肝機能強化の効果がと言われています。脂が多い魚ですが、DHAなどの良質な脂が多く含まれています。意外とおいしい！と好評なサバのカレー焼きを是非ご家庭で試してみてください！

サバのカレー焼き（2人分）

＜材料＞サバ：半身 カレー粉・塩（油）適量

＜作り方＞

- ①サバの切り身を4等分に切って骨を取ります。
- ②①に塩を振って、魚の臭みを取り、10分くらい置いておきます。
- ③焼く前にキッチンペーパーで水分を取ってからカレー粉を振ってフライパンやグリルで①を焼きます。（フライパンでやる際は油をひいてください。）
- ④火が通ったら完成！

注）匂いが充満するため換気扇回しましょう！！