

「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♪

★みんなで桜餅作り！！★



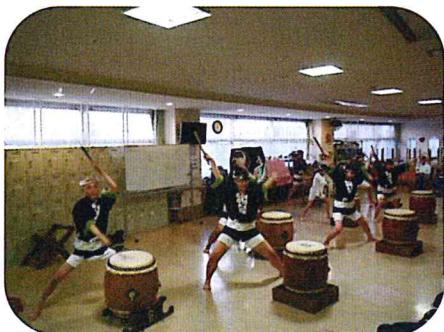
3月9日 通所リハビリ

3月の行事として桜餅作りを開催しました。生地を混ぜるところから利用者さまに参加していただき、完成後は皆様に召し上がって頂きました。



今月の行事食♪

★新年会を開催★



1月28日 全体行事

今年も1階フロアにて、新年会を開催しました。

竜鳴太鼓の皆様にお越し頂き、迫力のある演奏を披露して頂きました。



3月2日 ひなまつりメニュー

- ・押し寿司 ・太刀魚の山椒焼き
- ・春キャベツとあさりの酒蒸し
- ・果物 ・すまし汁（菜の花）

今後の行事予定

お花見

3月下旬
~4月上旬



近くの見次公園へお連れします。

ご家族さまもふるってご参加ください。

運動会

5月



各フロア及び通所の方
皆様が参加されます。

お茶会

6月



皆さんでお茶をたてお
茶菓子と一緒に頂きます。
(各フロア)

おうちで作れるレシピ



普段味噌を使う料理といえば、みそ汁が多いかと思います。塩分が気になるときは、具に食物繊維が多い食材（海藻・根菜・きのこ等）を入れると、塩分の排泄を促してくれます。積極的に摂取しましょう！

栄養満点のレシピです。ぜひご家庭でお試しください。

じゃがいもの味噌炒め（2人分） 小鉢分量

<材料>じゃがいも：1個 ちくわ：1本 コーン缶：適量 人参：1/3本 赤みそ：大さじ1 砂糖：小さじ1

ごま油：適量

<作り方>

- ① 時間差で人参（いちょう切り）じゃがいも（1cm角）をゆでる。
- ② ゆでている間に赤みそ・砂糖混ぜておく。
- ③ ゆであがったら、適量のごま油でさっと炒めて、混ぜておいた調味料を入れてからめる。
- ④ 後はコーンを彩りで飾って完成です！
味噌は赤みその方が色があるため、見た目が良いです。

事務長ご挨拶



鈴木 宗貴

安全・快適・安心を

このたび2月21日付で事務長として赴任致しました。御入所者様、ご利用者様が安全・快適にお過ごし頂けるよう、また御家族様には安心してご利用頂けるよう尽力してまいります。
ご要望、お気付きの点等御座いましたら、お気軽にお申し付け下さい。



介護老人保健施設 医療法人社団 明芳会
板橋ロイヤルケアセンター

〒174-0063 東京都
板橋区前野町3-46-3
Tel: 03(5915)2677
HP アドレス:
<http://www.itabashi-royal.org/>

