



# 板橋ロイヤルケアセンターだより

「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♪

### ★クリスマス会&コンサート★



12月3日 12月14日

12月3日にミュゼダール吹奏楽団の皆さんによるコンサートを12月14日にはクリスマス会を開催し職員による演奏会も行いました。



12月14日は、演奏会の他、トナカイとサンタクロースよりプレゼントが配られました。今年のプレゼントは「タオルハンカチ」でした。

沢山のご家族様にもご参加いただき、ご協力ありがとうございました。



### ★秋の作品展★

11月6日~11日

今年も一階フロアにて秋の作品展が開催されました。各フロアごとに展示され、午後の余暇活動として利用者様にも見学していただきました。



## 今後の行事予定

詳細は各フロアへお問い合わせください。ご家族様もふるってご参加ください。

1 月

### 新年会



各フロアで催し物等行  
ないます

2 月

### 節分



各フロアで職員が鬼に  
なり、豆まきを行うなど  
します。

3 月

### ひな祭り



各フロアで催し物等行  
ないます

\*行事の際、写真撮影し広報誌へ掲載させて頂く場合がございます。気になる方はお申し付けください。

## おうちで作れるレシピ

栄養満点のレシピです。ぜひご家庭でお試してください。

### かぶのポトフ (2人分) 小鉢分量



寒い季節にピッタリのポトフの  
レシピを掲載しました！  
根菜の中でも生姜、かぶ、玉葱に  
は身体を温める作用があり、風邪  
予防、免疫機能を高める作用が  
あります。根菜を積極的に摂取して  
寒い冬を乗り越えましょう！

<材料>かぶ 2 個 人参 1/2 個 ベーコン 20g (2 枚程度)  
いんげん (彩りで) 10g コンソメ 2g 塩・こしょう：適宜

<作り方>

- ① かぶと人参の皮をむき、乱切りに切る。ベーコンは短冊に切って、いんげんは小口切りしておく。
- ② 人参をゆでて、時間差でかぶを入れる。火が少し通ったら調味料とベーコンも入れて煮る。
- ③ 火が通ったらいんげんを入れて蓋をし、蒸らして完成！

ベーコンだと塩分や油分が気になる方は、ウインナーでも美味しく仕上がります(^\_^)！

## 新年のご挨拶

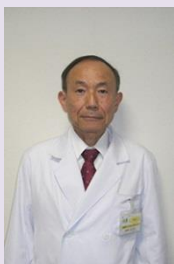


明けまして  
おめでとうございます。



寒さが本格的になりましたが、いかがお過ごしでしょうか。

さて、高齢者の中には将来のことが想像できず不安を感じている方が多数おられるのではないかと思います。私はこういう施設があったら安心して年を重ねられる、人生を全うできるという施設を構築していきたいと思っています。当施設は、介護老人保健施設でありその縛りがあります。その為、なんでもご利用者様の希望を叶えられることできませんが、出来る限り意に沿うよう努力したいと思います。また改善点が見つければ何でもご指摘いただければと思います。不安を抱える高齢者に寄り添い安心を提供できる施設でありたいと願っています。



施設長  
山田 寛次



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/>

