



板橋ロイヤルケアセンターだより

春号
第70号
令和元年5月1日
発行

「プラザイムス」はご利用者、ご家族のみなさまに施設内や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。

通所リハビリの様子♪



★紅白歌合戦 開催★

4月17日 1階フロア

4月行事として、平成最後の歌合戦を開催しました！！

職員が赤組と白組に別れて歌い、ご利用者さまの旗判定により、僅差で白組が優勝しました。

「ふたりの大阪」をデュエット♥



平成31年2月末
6台ある送迎車の内
2号車と4号車が新車
になりました！！



★特浴交換★

3月24日 1階、2階お風呂場

1階と2階のお風呂場が新しくなりました。今後も安全かつ快適に入浴して頂けるように支援していきます。

今後の行事予定

3月下旬～
4月上旬

お花見



お隣の見次公園やベランダなどでお花見を楽しんでいただけます。

詳細は各フロアへお問い合わせください。ご家族の皆さまも是非ご参加ください。

5月

運動会



各フロア、通所の皆様が参加されます。

6月

お茶会



ドリップしたコーヒーや緑茶等をお楽しみいただきます。

*行事の際、写真を撮影し広報誌へ掲載させて頂く場合がございます。お気になる方はお申し出ください。

おうちで作れるレシピ



新茶の季節にぴったりのメニューです。甘納豆のかわりに小さく切った栗や芋を入れてもおいしいです。ぜひお試しください♪

栄養満点のレシピです。ぜひご家庭でお試ください。

甘納豆入り抹茶ようかん (2～3人分)

<材料> 粉寒天:5g 上白糖:10g 水:160cc 甘納豆:30g
白あん:200g 上白糖:6g 抹茶:小さじ1 湯:小さじ1

<作り方>

- ① 上白糖6gと抹茶を一緒にしてよく混ぜてから、湯でといて抹茶ペーストを作ります。
- ② 鍋に水と粉寒天と入れ火にかける。沸騰したら弱火にして2分間煮詰めます。
- ③ 上白糖と白あんを加えてよく混ぜます。
- ④ 再度火にかけ沸騰したら火を止め、抹茶ペースト、甘納豆を混ぜます。
- ⑤ 容器に流して、冷蔵庫で冷やし固めて完成!

～事務長挨拶～

板橋ロイヤルケアセンターは平成12年9月に開設し、以来19年間、地域の皆様とともに歩んできました。施設内の設備もだいぶ老朽化が進んでいる状況です。20周年に向けて、徐々にですが、内部・外部をリニューアルしていきたいと思っております。ご利用者様、ご家族がより多くの笑顔になれるよう、転倒・転落等の介護安全に細心の注意を払い、ノロウイルス・インフルエンザ等の感染対策にも、施設全体で万全を期していきたいと考えています。些細なことでも構いませんので、お気づきの点等があれば、お声を掛けて頂ければ幸いです。今後とも板橋ロイヤルケアセンターをどうぞよろしくお願いいたします。



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/>

