

板橋ロイヤルケアセンターだより

夏号
第71号

令和元年7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。

施設内イベントの様子♪

施設内運動会が開催されました！

5月22日(水) 10時～12時



19回目となる施設内運動会が開催されました。元号が令和に変わってから当施設最初の大きなイベント。玉入れ、応援合戦、大玉送り、職員対抗の大玉叩きを行い、各フロアのご利用者のみなさまと職員がともに全力で競技に取り組みました。今年度の優勝も通所リハが勝ち取り、3連覇を達成！参加者の真剣な表情、熱の入った応援。ひとつひとつの競技から、たくさんの歓声と笑顔が溢れていました。



たくさんのご家族の方々のご参加、ありがとうございました。

言語聴覚士が3人体制になりました！

言語聴覚士(ST)は、会話・お食事などお口に関するリハビリを行なっています。

「楽しい日々はお口から！」ぜひご相談ください。



(左から)栗井、本間、竹内

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。ご家族のみなさまも是非ご参加ください。

七夕

7月



願いをこめた短冊を飾り付けます。

納涼会

8 / 3 (土)



夏の全体行事。太鼓に合わせて踊りましょう。

敬老会

9月



皆さまのご長寿をお祝いたします。

*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。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

栄養満点のレシピです。ぜひご家庭でお試ください。

水無月 (7~8人分)

<材料>上新粉:18g 片栗粉:7g 上白糖:25g 水:75ml 粒あん:適量
<作り方>

- ① 上新粉、片栗粉、上白糖と水をボールにいれ、ダマにならないように混ぜ合わせます。
- ② ①を1/3程残し、耐熱容器にいれ、蒸し器で20分蒸します。
- ③ 出来上がった②の上に粒あんをのせます。
(うぐいす豆や金時豆でもおいしいです)
- ④ 残しておいた①の生地を上からかけます。
- ⑤ 再び蒸し器で10分ほど蒸して完成!



6月に行った「おやつセレクト」で好評だった、初夏にぴったりの涼しげなメニューです。

介護長からの挨拶

2階と3階に新しい介護長が着任しました。



(左)鈴木介護長(右)野城介護長

2階に配属された鈴木利明です。世間では認知症は怖い病気や治らない病気との認識が強いと思います。しかし認知症になっても周りの環境や心理面へのアプローチ次第で豊かな生活は送れます。そんな人生に寄り添いサポートしていきます。

3階に配属された野城淳です。同グループ内の別施設から異動してきました。同じ老健施設であっても業務の違いにまだまだ戸惑いながら働いていますが、少しでも皆さまのお力になれるよう、笑顔を絶やさずに頑張っていきます。



医療法人社団 明芳会
介護老人保健施設
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/>