



板橋ロイヤルケアセンターだより

「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♪

★施設内クリスマス会を開催★



12月17日(火) 14時00分~15時00分

令和初のクリスマス会では、今回で6回目となる職員によるハンドベル&トーンチャイム演奏を行いました。本番1ヶ月以上前から練習を重ね、「ジングルベル」「もろびとこぞりて」「赤鼻のトナカイ」など5曲を披露。曲に合わせて手拍子をとったり歌ったりするご利用者やご家族の皆さまからは笑顔があふれていました。最後の曲となった「きよしこの夜」では大合唱となり、施設全体がクリスマスの楽しい雰囲気になりました。

次回もまた、皆さまに喜んでいただけるイベントをお届けできればと思います。

★クリスマスコンサートを開催★

12月8日(日) 14時~15時10分

ミュゼ・ダール吹奏楽団によるクリスマスコンサートが開催されました。さまざまな楽器による迫力ある演奏に参加された皆さまも大満足されていました。



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。ご家族のみなさまも是非ご参加ください。

1 月

新年会



新年を祝う催し物を各フロアで行ないます。

2 月

節分



昨年は職員が鬼に扮し、豆まきを行ないました。

3 月

ひな祭り



玄関前に飾られる 7 段の雛飾りも壮観です。

*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。

鱈ちり (4人分)



良質なたんぱく質が豊富にありながら脂質が少なめで疲労回復・栄養補給までできちゃう貴重な食材です♪旬の魚を使って冷え込む夜に体をあたためましょう！

<材料>生鱈の切り身 4 切れ 白菜 1/4 株 長ネギ 1 本
春菊 1 束 しらたき 200g 人参 150g 豆腐 1 丁
水 7 カップ 酒 1/2 カップ 昆布 10cm

<作り方>

- ① 鱈の切り身 3 等分に切る。たっぷりのお湯に入れ表面の色が変わったら冷水にとる。
- ② 冷水の中で鱈に残った汚れや血合いなどを指の腹で擦りながら取る。
- ③ 白菜は芯と葉に分け、芯はそぎ切り、葉はザク切り。長ネギは斜め薄切り、春菊はザク切り、豆腐は食べやすい大きさにカットし人参は花形にすると彩りよくなります。
- ④ 鍋に昆布を入れて、水と酒を注ぎ中火で熱し沸騰直前に②③を入れ煮えたら完成！ポン酢とお好みで一味唐辛子をどうぞ♪

新パンフレット作成中!

10月30日に新しいパンフレットの写真撮影を行いました。当日はご利用者のみなさまにもご協力頂きスムーズに撮影することができました。約 15 年ぶりの新しいパンフレットは桜をモチーフに春のやさしい雰囲気となっています。この板ロイだよりが発行される頃には新しいパンフレットも到着し、みなさまにもご覧いただけるかと思ひます。来年で開設 20 周年を迎える板橋ロイヤルケアセンターを今後ともよろしくお祈りします。



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/>

