

「プラザイムス」は、利用者さま・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。

板橋ロイヤルケアセンターだより

冬号
第80号

令和4年
1月1日発行

ハロウィン



本場アメリカのハロウィンパーティを開催。
若い世代にはすっかり定着してきたハロウィン
ですが、利用者様の多くは馴染みのないイベント
のようです。イベント参加スタッフはお化けの
衣装を身につけフロア内を練り歩き利用者様を
お部屋までお迎えにあがりました。
ハロウィンゲームや折り紙でかぼちゃのお化けを
作ったりして楽しみました。
利用者様からこんなに笑ったのは久々だよ！
と言っただき楽しいイベントになりました。



ウイルス対策



秋が過ぎ冬になるにつれて寒さが増してきました。寒く乾燥して
いくと風邪や感染症などの病気にかかりやすくなります。

当施設では各居室に加湿器を設置しております。右の写真は
マスクを管理出来ない利用者様用に職員がマスクケースを作り
必要時に装着出来るよう対応させて頂いております。

ウイルス対策をし、気持ちが良い新年にしたいですね。



イベント・行事

パンケーキ作ったよ♪



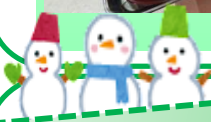
ハロウィン



リース作り



クリスマス会



おうちで作れるレシピ

生姜で体をあたためよう。

野菜もたっぷり食べよう。



生姜風味の白菜あんかけ



【材料（2人前）】

- | | | |
|-------------|-------------|-----------|
| ・豚バラ肉 100 g | ・生姜 10 g | ★塩 少々 |
| ・白菜 250 g | ・胡麻油 小さじ1/2 | ★水 100ml |
| ・しめじ 30 g | ★酒 大さじ1 | ・片栗粉 大さじ1 |
| ・いんげん 30 g | ★醤油 大さじ1 | ・水大さじ1 |
| | ★鶏ガラ顆粒 小さじ1 | |

【作り方】



- ①みじん切りの生姜、胡麻油入れ香りが出るまで炒める。
- ②①に豚バラ肉を入れる。火が通り次第、野菜を入れる。
- ③★を加え、煮立ったら水溶き片栗粉を入れて完成。

エネルギー : 273kcal
たんぱく質 : 10.3g
脂質 : 20.4 g
炭水化物 : 9.4 g

＼あんかけにすることで冷めにくく、ごはんや麺にかけても良いです／



コラム

利用者様との対面での面会が一部再開となりました。利用者様もご家族に会えることを楽しみにされています。限られた時間の中ではありますが、是非面会にいらして頂ければ幸いです。現在事前予約制となっております。また、コロナウイルスの感染状況やインフルエンザ等の流行により変更になる可能性がございます。直接電話やホームページ等にてご確認お願い致します。



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:
https://ims.gr.jp/itabashi_royal/

