

板ロイだより

Summer
VOL. 82

IMSグループ 広報誌フラザイムス

「フラザイムス」は、ご利用者様・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。

特集

- ・ 施設内行事
- ・ 自宅で簡単料理
- ・ 季節の作品展



Line友達追加はこちら

LINE（ビデオ通話）面会のお知らせ

ビデオ
通話中です



LINE（webを通じて無料でビデオ通話等ができるサービス）を活用し、ご家族様とご利用者様のビデオ面会ができる環境を設置しております。予約受付は専用電話にお願いします！

080-9435-5985（9：30～12：00／15：00～17：30 月～金（年末年始除く））



イベント・行事

4月

お花見



今年も桜の時期となり、当施設の桜も満開に咲きました。天気の良い日に施設内のペランダでお花見を実施いたしました。

5月

風船バレー



リハビリの一環として風船バレーを行いました。みなさん楽しみながら体を動かせることから人気のリハビリとなっています。

6月

お茶会



フロアごとにお茶会を実施いたしました。美味しい和菓子を食べながらお話し、ゆったりとした時間を過ごしていただきました。

*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。気になる方はお申し出下さい。

簡単おいしい



ひき肉で簡単 サラダチキン

【材料：2本】

<サラダチキン>

- ・鶏ひき肉(胸肉) 200g
- ・塩 3g
- お好みで
- ・サニーレタス 1枚

<胡麻ドレッシング>

- ・すりごま 5g
- ・マヨネーズ 10g
- ・醤油 5g
- ・砂糖 2g
- ・ごま油 1g

【作り方】

- ①ポリ袋にひき肉と塩を入れよくもみ、混ぜます。
- ②よくもんだら、袋の口を縛り先端を切ります。
- ③ラップを広げ、生地を半分くらいを乗せます。
- ④スティック状に形を整え、両端をねじり沸騰したお湯に入れます。
- ⑤数分加熱し、その後余熱で10分ほどしたら完成です。
- ⑥ドレッシングは、全ての材料を混ぜ合わせれば完成です。

【栄養価：1人前(1本)】

エネルギー：187kcal 脂質：8.2g
たんぱく質：25.1g 炭水化物：1.7g
塩分相当量：2.1g

ドレッシングは市販のものでもおいしくいただけます

季節の作品展

今回の作品は端午の節句に合わせて鯉のぼりです。大きな模造紙に絵の具を塗った後、色とりどりの切り紙を貼って綺麗なウロコを作っていただきました。一つの大きさが1m近くある超大作です!!



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

