

板ロイだより

Autumn
VOL. 87

IMSグループ 広報誌フラザイムス

「プラザイムス」は、ご利用者・ご家族の皆さまに施設内や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。

特集

- ◇ イベント・行事
- ◇ おうちで簡単健康レシピ
- ◇ 季節の作品展

ビデオ
通話中です



LINE及びパネル越し面会のお知らせ

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、ご家族とご利用者のビデオ面会ができる環境を設置しております。

LINE及びパネル越し面会の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））

面会については今後対応が変更になる可能性があります。詳しくはHPをご参照ください。

LINE友達追加はこちら



イベント・行事

7月
七夕



7月の七夕では毎年、願いを込めた短冊を、笹に飾り付けています。

8月
納涼会



射的、輪投げ、ヨーヨー釣り、たこ焼きなど、楽しい時間を過ごしていただきました。

9月
敬老会



9月18日は敬老の日でした。日頃の感謝を込めて敬老会を行いました。

おうちで簡単健康レシピ スイートポテト



【栄養価】(1個あたり)
エネルギー:135cal
炭水化物:19.1g
たんぱく質:1.3g
脂質:5.9g
塩分相当量:0.1

【材料】(約6個分)
さつまいも…200g
A 有塩バター…30g
A 卵黄…1個
A 砂糖…50g
牛乳…大さじ3

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむき輪切りにします。
- ② さつまいもを耐熱皿に入れラップをかけてレンジでやわらかくなるまで加熱します。(500w5分)
- ③ やわらかくなったさつまいもをマッシャーでよくつぶします。
- ④ さつまいもが熱いうちにAを加えます。
固さを見ながら牛乳を少しずつ加えます。
- ⑤ ④でできたものを形成し170℃のオーブンで15分焼いて完成。
分量外の卵黄を形成した物に塗ると綺麗な焼き目がつきます。

さつまいもには食物繊維が多く腸内環境を整えてくれます！



季節の作品展

今回の作品は案山子です！
稲が実るこの季節には、鳥などの被害から農作物を守るために田園にたたずみます。
板橋ロイヤルケアセンターを守ってくださいという思いを込めて作成してみました。



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/

