

# 相模原ロイヤルケアセンター デベケア便り5月号

五月晴れが続き寒からず暑からずのよい季節がやってきましたが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。

爽やかに澄み渡る空の下、大小の鯉のぼりが誇らしげに泳いでいます。今月も無理なく楽しく通つていただけすると幸いです。季節の変わり目ですので、くれぐれもご自愛ください。



## 満開の桜

施設の敷地内にある桜の木が満開になつておあり、気分転換に桜を見に外に出ました。風もなく春のあたたかさを感じる日で、すごく気持ちよい気候でした。今年の桜は天候の関係で長く楽しむことができ、利用者さまも喜ばれています。



## クラブ活動

料理クラブの様子です。今回は肉焼壳を作りました。栄養科の実習生も参加し、にぎやかな楽しい時間となりました。手作りの肉焼壳は味の調整がしやすく、自分の好きな具材を入れることができるのでおすすめです。出来立ての肉焼壳は、ジューシーでとても美味しいかったです。

4月14日 料理クラブ  
肉シュウマイ

材料 (15個分)		作り方
シュウマイの皮	15枚	①玉ねぎ・しいたけをみじん切りにする
水	80cc	②ボウルに玉ねぎ以外のなたねを入れて
油	小さじ1	粘りが出るまで混ぜる
☆たね☆		③粘りが出たら玉ねぎを加えて混ぜる
豚ひき肉	150g	④シュウマイの皮にたねを1/15量のせ、円柱状になるように形を整える。
玉ねぎ	1/2個	⑤フライパンに油を入れて薄くのばして
しいたけ	1/2個	シュウマイを並べる
片栗粉/酒	大さじ1	⑥中火で熱し、水を加えて煮立ったらふたをして5~8分加熱する
砂糖	小さじ1	⑦ふたを取り、水気を飛ばし出来上がり
醤油	大さじ1/2	
ごま油	小さじ1	
おろし生姜	小さじ1/2	1個あたり 50kcal

## あめ玉・お菓子の持参について

先日、他介護施設において、あめ玉の窒息事故が発生しました。当施設でもあめ玉やお菓子の持参は禁止させて頂いております。お体の状態は人それぞれですので、他の人への譲渡も御遠慮願います。皆様のご理解とご協力を宜しくお願い致します。

随时相談を受け付けております。

IMSグループ医療法人財団明理会

介護老人保健施設 相模原ロイヤルケアセンター

お問い合わせ 〒252-0135 神奈川相模原市緑区大島380番地1  
: 042-760-0040 FAX: 042-760-3346

当施設のインスタグラム・LINEもありますので登録お願いいたします。