介護老人保健施設みちのく青海荘

ひまわり

10月

みちのく青海荘　外出行事

八月二十一日にみちのく青海荘では職員と入所者の皆様と一緒に「ねぶたの家ワラッセ」に外出して参りました。

到着時、ワラッセの中に入ると目の前に大きなねぶたがあり、それを見た皆様が「大きくて、とてもかっこいいね。」と、とても驚いた様子で話されておりました。

休憩時間では、ソフトクリームを買い、とてもおいしそうに食べておりました。

帰る時間になると入所者の方から「楽しかったよ。また来たいね。」と満足そうに話されておりました。

次回もまた楽しい外出にしたいと思います。

通所リハビリテーション敬老会

みちのく青海荘、通所リハビリテーションでは、令和元年初めての敬老会が九月十日～十三日にかけて行いました。

今年節目にあたる米寿・卒寿の方々を紹介し、お祝いに花束とメッセージを書いた色紙、記念品の方を贈呈いたしました。

授章された方々は「ありがとうございます。」と笑顔で喜ばれておりました。

これからも病気、怪我に気を付け、リハビリに通い元気で皆様お過ごし下さい。

食欲の秋　おいしいレシピのご紹介

南瓜とキノコのクリームスープの作り方

材料（三人分）・南瓜四分の一個・玉葱四分の一玉・しめじ二分の一・牛乳（または豆乳）二〇〇ｃｃ・バター大さじ一・顆粒コンソメ小さじ一・塩コショウ少々

① カボチャの皮を半分残して落とし、一口大に切る。玉葱は微塵切り、しめじは石づきを取って食べやすいように切る。

② 鍋にバターを溶かし、玉葱がしんなりするまで炒めたら南瓜としめじを加え全体に油が回るよう炒める。

③ 鍋に水二〇〇ｃｃを加え、沸騰してきたらふたをして弱火で十五分に煮詰める。

④ 南瓜が柔らかくなったら、ヘラなどで粗くつぶし、コンソメと牛乳を加え最後に塩コショウで味を整えれば完成です。

編集後記

暑かった夏が終わり、あっという間に涼しい秋になりました。

涼しくなれば、だんだんと体が冷え、風邪をひいてしまいますので、服装を厚着にするなど対策をしながらお過ごし下さい。

施設利用状況　令和元年９月末現在

	入所定員	利用入所者数
介護老人保健施設みちのく青海荘	100 人	89 人
住宅型有料老人ホームみちのく	24 人	24 人

〇相談窓口

みちのく青海荘　担当：工藤・高畑・伊藤　TEL　017-741-5188

有料みちのく　担当：三上・大居　TEL　017-744-7580

発行者/社会福祉法人 みちのく白寿会　みちのく青海荘 広報委員会　〒030-0901　青森市港町３丁目６番３号　☎017-741-5188