

びわやまだより

11月号

10月の行事

10月は各ユニットでのレクリエーション活動がありました。わずかな時間ではありますが、各ユニット、ご利用様が楽しめるよう、試行錯誤して実施しています。



誕生日会



10月は2名の方が誕生日を迎えられました。1名の方は88歳の米寿でした。これからも皆様が健康に変わりない毎日が過ごせますように。。

お知らせ

面会制限が継続しており入居者様・ご家族の皆様には大変さみしい思いをさせていること痛感しております。

現在、リモート面会を実施しております。

画面での面会とはなりますが元気なお姿をぜひご確認ください。入居者様が少しでも元気な気持ちになること願っております。お電話で事前予約となっております。随時受け付けておりますのでご一報いただければ幸いです。

衣類の入れ替え行っております。着脱に苦痛を伴わない伸び縮みのする大き目の衣類をご準備願います。身体の拘縮が日々進んでいらっしゃいますのでご協力をお願いいたします。

総括主任 古垣

11月の行事予定

🌸お誕生日会→各ユニットの誕生日のご利用者様をお祝いします🎂

11月25日 → 🌧️防災訓練(夜間を想定して火災訓練を実施します。)🔥

編集後記

肌寒い季節になってきました。季節が変わり、食べたい物も変わってくるかと思えます。

今回、鍋に視点を置いてみました🍲😊

<これをすれば明日から鍋奉行!いつもよりおいしい鍋を♡>

鍋奉行心得①鍋は土鍋を選ぶべし。(じっくりうま味を引き出し、味も染み込みやすい。)

鍋奉行心得②下ごしらえが大事。(白菜は1枚ずつ剥がし芯の部分を2~3分茹でてから全体をさっとゆでて、水気を切っておく。)

鍋奉行心得③具材を入れる順番に気を付けるべし。(鶏肉・魚など出汁が出るものから入れ、根菜類など日の通りにくいもの→豆腐、しらたき、白菜、しいたけなど→牛肉や豚肉など固くなりやすい肉や、エノキ、葉野菜など火が通りやすいもの。)

※入れる順番が適当になると残念な味になりやすい。

鍋奉行心得④火加減は強火から弱火へ。(おいしい鍋は火加減がとても重要!!)

鍋奉行心得⑤アク取りは大事。(煮立ってきたときの泡はうま味成分。最初の泡は取らない。5分ほど煮立って出た泡はアクとして取り、そのあとはいちいち取らず、少し溜まったら丁寧に取る。)