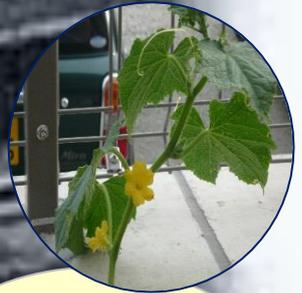


広報誌

すみれちゃんnews

第1号(通算1号)
発行日:2014年7月7日
発行者:介護老人保健施設
野洲すみれ苑

平成二十六年三月一日に近江富士を臨むこの地に開設されてきたから早いもので五月が過ぎました。苑内の状況を皆様に知っていただくため、発行させて頂いたことになりました。当苑は在宅復帰を目標に掲げ看護・介護・リハビリテーションを必要とする方の為の施設です。ご利用者様の在宅復帰を応援させて頂いたたく施設としてますます進歩していきたいと考えます。今後とも皆様のご指導・ご理解を賜りますようよろしくお願い致します。



「すみれにこにこ畑」皆様にご指導いただき野菜作りを続けたいきます。



入所者の生活に楽しく生活できるように環境づくりをしています。



苑内で毎食調理しています。皆様においしく召し上がってください。お待ちしております。



ここが野洲すみれ苑か～ちょっとのぞいてみよう!!





すてきな歌に癒されました！



平成二十六年六月十九日による音楽会が開かれました。童謡や、「青い山脈」など懐かしい歌を披露していただきました。みなさん手拍子をしたながら、懐かしい歌を口ずさんでおられました。「アンコール」にも応えていただき、楽しい時間を過ごしました。



ベストスマイル

山西真彦施設長(医師)



皆様に楽しく過ごしていただけるような施設をめざします！！
ちなみに好きなパンは「あんパン」です。

毎号笑顔のスタッフを紹介します！

管理栄養士が考えた元気料理レシピ その1

材料(4人分)
 豚肉ロース 100g : 4枚
 玉葱 : 1/4個
 にんにく: お好みで
 サラダ油 : 適量
 塩・こしょう: 少々
 酢: 小さじ2
 ウスターソース: 小さじ2
 ケチャップ: 大さじ1
 りんご(すりおろし): 20g

- 1) 豚肉はすじを切り、塩こしょうしておく にんにくはすりおろしておく。玉葱はみじん切りにする。
- 2) フライパンに油、にんにくを入れて熱し、豚肉を焼く。
- 3) 別鍋で酢・ソース・ケチャップ・りんごを入れて煮る。
- 4) 焼いた豚肉に3)のソースをかける。

ひとつと+(プラス)
 にんにくの香りで食欲増進します！しっかり食べて暑い夏を乗り切りましょう。もう1品はオクラや長芋などのおかずを取り入れてみるものおすすめです。





第1回すみれのど自慢大会 参加者募集中！！

ご利用者様、ご家族様どなたでもOK。
 歌の大好きな方！あなたの十八番をぜひご披露してください。
 詳細は苑内ポスターまたは事務所でご確認ください。

編集後記

みなさんは短冊にどのような願いを込められましたか？
 7月7日は七夕です。昔を思い出しながら、星空をながめるのもいいのではないのでしょうか。
 『すみれちゃんnewsをみなさんに読んでいただけますように』