

王山だより

秋号
2022.11

リハビリセンター王山

〒916-0025 鯖江市旭町1丁目3番22号
TEL: 0778-51-7720 FAX 0778-51-7718
URL: <http://www4.ttn.ne.jp/~ohzan/>
Mail: ohzan@wt.ttn.ne.jp

新型コロナウイルス感染症の勉強会を行いました。

日々感染対策を徹底していますが、万一のクラスター発生時に備えてマニュアルの再確認を行うと共にガウンテクニックを実践してみました。

随時対応出来るように今後も勉強会を続けていきます。

感染対策のご協力により対面での面会を行う事が出来ています。

ご本人様・ご家族様の嬉しい表情を拝見する事が出来ています。

ご家族様との繋がりを大切にしていきたいですので今後もよろしくお願いします。

なお、LINEによるビデオ通話・電話での対応もさせて頂いております。



面会の様子



勉強会

栄養

秋の献立 きのこハンバーグ

栄養

きのこハンバーグの主役、きのこ類はキャベツなどの野菜を上回る豊富な食物繊維を含んでいるのが特徴です。食物繊維は5大栄養素（たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミン・ミネラル）に次ぐ第6の栄養素として注目されております。便通を良くし、動脈硬化、糖尿病、大腸がんなどの生活習慣病の予防に役立ちます。

材料(2人分)

合びき肉	80g	えのきたけ	1/4個	塩コショウ	少々
たまねぎ	60g	パン粉	大さじ1	サラダ油	適量
生しいたけ	2個	溶き卵	大さじ1		

作り方

- 1、きのこ類をみじん切りにします。
- 2、サラダ油以外の材料をボウルで均一に混ぜて人数分に成形します。
- 3、フライパンにサラダ油をしき、蓋をして焼きます。中心部まで火が通れば完成です。

ハンバーグの中に刻んだきのこを混ぜ込むことで、

義歯の方や飲み込みが不自由な方にも喫食しやすいよう工夫しました。

大根おろしと片栗粉で作ったおろしソースをかけることで口当たりも良くなります。



《テイケア》



始めました！

6月からプランターにトマト、きゅうり、
小ひまわりやサニーレタス等育ててみました。

苗植え

採れたてホヤホヤを試食しました。



収穫



みずみずしくてとても美味しい！

小さい花を咲かせる向日葵も
立派に育ち花を咲かせてくれました。



お茶会の雰囲気を味わってみたいたく、
茶器を使ってお抹茶と和菓子を振舞いました！



お茶会



皆さん、なかなか味わえない物に
とても喜ばれていました。