



# ケアサポート志保 しほっこいだよい

株式会社 志保  
富士宮市野中1044-3  
TEL : 0544-22-0166  
FAX : 0544-66-4722  
監修 岡本 文貴

発行日  
R1.9.1

## 「笑って生きる一生」がTVerでも！



いつも温かいご支援をいただき、誠にありがとうございます。

今年の5月30日深夜1時45分よりSBSテレビにて放送されたドキュメンタリー番組『笑って生きる一生 ~私の生きる道~』が無料配信動画サービスのTVerで配信する方向で調整中であるとの連絡をSBSテレビ様よりいただきました。

見逃された方や、もう一度ご覧になりたい方だけでなく日本全国、世界中の方々にご視聴いただける貴重な機会となっております。

TVerでの配信日程がわかりましたらまたアナウンスいたします。それまでもう少しご辛抱下さると幸いです。

これからもケアサポート志保をよろしくお願ひいたします。



# グループホーム 空き状況(発行日現在) 空き 1 室



現在、お問い合わせを多く頂いているため満室になってしまう可能性があります。  
空室確認はお電話にてお問い合わせ下さい。

☎ 0544-22-0166

## 訪問介護 空き時間

(医療的ケアが必要な方の訪問もできます)

	月	火	水	木	金
9時台	X	X	X	X	X
10時台	X	X	△	X	X
11時台	X	X	△	X	X
12時台	X	X	X	X	X
13時台	X	△	△	X	△
14時台	X	○	△	X	X
15時台	X	X	X	X	X
16時台	X	X	X	X	X

○:空き有 △:空き少 X:空き無

## 9月の旬の食材

野菜：ナス、ダイコン、シイタケなど

海鮮：カツオ、タイ、スズキなど

果物：モモ、ブドウ、ナシなど

夏の名残を感じつつも、秋の気配が近づく9月。お月見や重陽の節句など、風情ある行事が彩りを添えます。秋ナスやきのこ類、サンマなど、秋の味覚が少しづつ登場する季節。夏の疲れを癒しながら、実りの秋に向けて体調を整えましょう。



今月の1品

### 簡単レシピ

### 豆腐のふわとろ卵とじ

夏の疲れた胃にやさしく、絹豆腐のつるんとした食感にほっこり癒されます！

#### 【作り方】

- ①小松菜を5cm幅に、絹豆腐を厚さ半分、長さ半分にカットします。
- ②水、めんつゆ、砂糖を煮たたせます。そこに小松菜と絹豆腐を加え、蓋をして中火で5分煮ます。
- ③卵を溶いて流し入れ、半熟状になるまで1分弱煮て完成です!!

#### 《材料》(2~3人前)

絹豆腐	…1丁
小松菜	…2株
卵	…2個
めんつゆ	…大さじ3
水	…200ml
砂糖	…好みで、大さじ1程度

お問い合わせはこちら

☎ 0544-22-0166 ☎ 0544-66-4722

Mail.keesaportshiho@yahoo.co.jp

編集後記

9月とはいえ日中はまだまだ暑い日が続いてますね。夏の高校野球では県代表の聖隸クリストファー高校が2回戦まで行きました。さて、志保では6月に1名、8月に1名の新規入居を迎えて6名の方が入居されています。入居者様に寄り添った支援をしていきたいと思います。



志保HP

ブログ