



ケアサポート志保 いほっこいだよ

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
R7.9.1

「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。

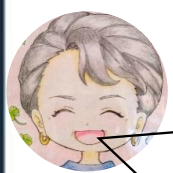
TVerでの配信日程がわかりましたらまたアナウンスいたします。それまでもう少しご辛抱下さると幸いです。

これからもケアサポート志保をよろしくお願いいたします。



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	0	△	X	X
15時台	X	X	X	X	X
16時台	X	X	X	X	X

0: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、秋の味覚が少しずつ登場する季節。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、砂糖を煮たてます。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 …… お好みで、大さじ1程度

お問い合わせはこちら

☎.0544-22-0166 ☎.0544-66-4722

Mail.keasaportshiho@yahoo.co.jp

編集後記



志保HP



ブログ

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隷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ひます。