



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
R7.11.1



こんにちは！ケアサポート志保です。

朝晩はだいぶ肌寒くなり、秋の深まりを感じる季節になりました。

秋のイベントといえばハロウィン ✨

今年も施設内をハロウィン仕様に飾りつけしました！受付前をかぼちゃやおばけで飾りつけしたら、あっという間にぎやかな雰囲気になりました♪
これからも、季節を感じられる行事を皆さんと楽しんでいきたいと思います🍁

面会時間についてのご連絡



コロナウィルス感染拡大防止の観点から
10/1より面会時間を1時間までとさせて
いただきます。
併せて手指の消毒と検温をお願いいたし

皆様の安全のため、ご理解・ご協力をお願いいたします

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ふ可能性があります。
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)

現在 空きがない状況 でございます。

大変 申し訳ございません

11月の旬の食材

野菜：ほうれん草、パセリ、白菜など

海鮮：ふぐ、はたはた、本マグロなど

果物：ゆず、カボス、レモンなど

秋が深まり、冬の足音が聞こえ始める11月。七五三や新嘗祭など、日本の伝統行事が多く行われる季節です。根菜類やきのこ類、力キやブリなど、温かい料理にぴったりな食材が旬を迎えます。冷え込む日が増えるこの時期、旬の食材で体を温めながら冬支度を整えましょう。



今月の1品

★ 今月のレシピ ★

旬の白菜をたっぷり召し上がり

白菜とツナの超簡単うま煮

《作り方》

- ① 白菜は芯を切り落とし、5cm幅に切る。
- ② 切った白菜を鍋に敷き詰めて、水、顆粒だしを入れて、強火にかける。
- ③ 沸騰したら酒とツナを汁ごと入れて、蓋をして中火で20分ほど煮る。
- ④ 白菜に火が通ったら、塩コショウで味を整えて完成です。



《材料》(4人分)

白菜 (700 g) 1/4 株くらい
ツナ (油漬け) 70 g
水 600ml
顆粒だし (ほんだし等) 小さじ1
酒 大さじ1
塩コショウ 少々

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

サッカー日本代表が14度目の対戦でブラジルに勝利しました。過去に1度も勝てなかったブラジル相手に後半で逆転しての勝利です。これまででもサッカー強豪国に勝利している日本代表。今の志保と似ているように感じます。これからも努力と研鑽を重ねてより良い支援に繋げていけるよう精進していきます。



志保HP ブログ