

平成25年9月2日発行
 9月号
 分館老人保健施設なのみ
 中津市宮本14-1-1
 0979-2610656

新しく職員が加わりました。
 よろしくお願ひ致します。



8月3日、なのみ納涼祭を開催しました。第一部では男性スタッフによる情熱的なフラダンス、笑いの多い手品を披露。利用者様にはスイカ割りをしていただきました。ご自分で割ったスイカを皆様美味しく召し上がっていただきました。

納涼祭

第2部では、リバーハモニーによるコーラスの披露。素敵な歌声に皆様聞き入っておられました。ご家族様と一緒にメインの焼肉食事も♪まずはノンアルコールビールで乾杯。「焼きそばや「かき氷」等、夏祭りにちなんだお料理の数々。

皆さん暑い夏の時を楽しまれており、大変満足していただけた様子でした。



素敵な笑顔



コーラス



踊り



H.S



事務職員
 竹内いづみさん

早く仕事に慣れて、笑顔で頑張りたいと思います。よろしくお願ひします。



介護職員
 村上顕子さん

一日でも早く仕事に慣れるように一生懸命頑張ります！よろしくお願ひします。



介護職員
 桐畑瑛士さん

一日も早く皆様に顔と名前を覚えて頂ける様頑張ります。



介護福祉士
 円入友美さん

少しでも早く慣れ、皆さんが笑顔になれるお手伝いをできるよう頑張ります。よろしくお願ひします。



准看護師
 新川ひとみさん

一日でも早くステップアップできるように日々勉強しながら頑張っていきたいと思ひます。よろしくお願ひします。

人気メニュー紹介 ～治部煮じぶに～



治部煮は石川県金沢市の郷土料理です。鴨肉や鶏肉で作ります。まぶした粉が肉の旨みを閉じ込め、肉も柔らかく仕上がります。また、汁にとろみがつき口当たりも良いため、どなたにも食べやすく、好まれるメニューです。

- ★材料★
 鶏むね肉 2枚
 片栗粉 大さじ3
 人参 1本
 いんげん 適量
- 煮汁
 出し汁 600cc
 醤油 大さじ3
 酒 大さじ2
 みりん 大さじ2
 さとう 大さじ1

- ★作り方★
 ①野菜は食べやすい大きさに切ります。鶏むね肉は、薄めのそぎ切りにします。
 ②鍋に煮汁と野菜を入れ、野菜に火が通ったら、一度、鍋から引き上げます。
 ③②を煮立たせ、鶏むね肉に片栗粉をはたいて入れ、さっと煮ます。
 ④野菜を鍋に戻して完成です。



7月の七夕かざり



庭園便り



5月
 そらまめ収穫

庭園の日差しもやわらぎ始めた頃・・・5月の暑い日にそらまめを収穫しました。りっぱな豆が、たくさん入っており、塩茹でにしておいしくいただきました。

行事予定表
 9月中旬 敬老会
 毎月第2(月) 散髪:美容
 第3(月) 散髪:理容

散髪日は変更がある場合があります
 次回のなのみ〜ず便りは
 11月発行予定です