

千寿の郷 かわら版 9月号

介護老人保健施設 千寿の郷

足立区柳原2-33-6

TEL 03-3870-4621

FAX 03-3870-5228

2013年9月10日159号

ホームページ ⇒ <http://senjyunosato.kenwa.or.jp/> ☆千寿の郷ブログ☆絶賛更新中。

ホームページよりアクセスしてください！

Twitter⇒<https://mobile.twitter.com/senjyunosato>

居酒屋！開店！



季節では夏の終わりと申しながら、まだまだ暑い日が続きますが、8月29日千寿の郷では数ヶ月に一度のお楽しみ！居酒屋イベントを開催しました。今回のメインは花火！手持ち花火に打ち上げ花火とまだ蒸し暑い柳原に鮮やかな火の花が咲き乱れました。

花火を眺めながら「もう夏が終わっちゃうのね・・・」と2階の利用者様。ちょっぴり感傷にひたってしまうのはパッと咲いては散っていく儂い花火の美しさのせいでしょうか。

花火が終わると会場を建物内に移しての大宴会！今回のメニューは、

「枝豆」「焼き鳥」「クリームスープ」

「ジャンボアップルパイ」「オレンジ」



夕飯後の利用者様には少し重かったようですが、普段とは違う料理の数々に皆様舌鼓を打ち、その後はカラオケ大会で大盛り上がり！皆様残暑を吹き飛ばさんばかりにハッスルして歌われておりました。

今回も大盛況のうちに幕を閉じた居酒屋イベント！次回開催は11月を予定しております。どうぞご期待下さい！

ケアワーカー 須藤 雄大



豆知識コーナー



今回は【食べ合わせ】についての豆知識です。日本では昔から「鰻と梅干」「天ぷらとスイカ」等々、食べあわせに関する言い伝えがたくさんあります。確かに理にかなった食べ合わせもあれば、全く根拠のない食べあわせも実はあるそうです。

【鰻と梅干】

鰻の脂っさと梅干の強い酸味が刺激し合い、消化不良を起こすとされた。ただし実際には、酸味が脂の消化を助ける為、味覚の面も含めて相性の良い食材であるそうです。

【秋刀魚と漬物】

実は、発がん性物質を作り出してしまう食べ合わせなのです。魚を焼くときに出る物質と漬物に含まれる物質が融合するとニトロソアミンという発がん性物質になるとの事です。

【天ぷらとスイカ】

脂の多い天ぷらと、水分の多いスイカを一緒に食べると、胃液が薄まり、消化不良を起こすことがあります。胃腸の弱い人、特に下痢気味の方は避けた方が無難です。



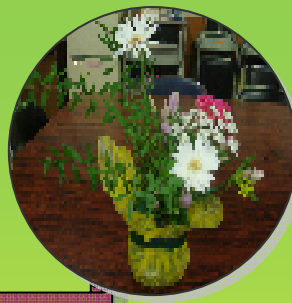
8月の作品



フラワーアレンジメント

テーマ

「まだかな秋」



使用した花

ユキヤナギ
ケイトウ
ガーベラ
リンドウ
レースフラワー
オミナエシ

季節の言葉と長月

病気の私、よくなった、

かんしゃの気持ちで一ぱいです

入所利用者 早川トク様

みんな仲良く、元気になって、

がんばりましょう

入所利用者 大竹みよ様

別れた彼は、今どこに

もう一度逢って見たい

入所利用者 青木シヅエ様

いけ花の美しい色を見て

昔を思い出す

通所利用者 菊地シマ様

《9月の行事予定》

- 5日(木) ちぎり絵
- 7日(土) 秀則会
- 11日(水) 新舞踊
- 16日(月) 菊昌会
- 18日(水) あめんぼサークル
- 19日(木) ちぎり絵
- 20日(金) 仲よし会
- 23日(月) 象列車合唱団
- 27日(金) フラワーアレンジメント
- 毎週(月) 手工芸
- 毎週(木) コーヒーサービス