



# 板橋ロイヤルケアセンターだより

「プラザイムス」は患者さま、ご家族のみなさまに院内やIMSグループの医療活動、病気に関する情報をお伝えするコミュニケーションペーパーです。

## 施設内イベントの様子♪

### ★施設内納涼会を開催しました★



8月19日 14時～16時

フロアー1階で各施設合同の納涼会を開催致しました。ボランティアの皆様による太鼓と盆踊りの他に、かき氷、ヨーヨー、輪投げ、あんみつ、焼きそば等の様々な出店もありました。御家族様と御一緒に楽しんでいる姿を沢山見かけました。今年度も盛況なにぎわいの中行事が終了いたしました。

沢山のご家族様にもご参加いただき、ご協力ありがとうございました。



## 今月の行事食♪



### ★2階模様替えについて★

2階 居室内の様子



2階の認知症専門棟では、小集団活動の一環として居室内の模様替えを行っています。利用者様や御家族様からも好評です。季節ごとに模様替えを行っていく予定です。

9月18日敬老の日メニュー

- ・赤飯
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・銀杏の甘露煮
- ・フルーツ
- ・きのこの白和え
- ・すまし汁

## 今後の行事予定

ご家族さまもふるってご参加ください。詳細はお問い合わせください。

### 作品展

11 / 月上旬頃



利用者さまが作られた  
様々な作品を 1F フロア  
に展示予定です。

### 介護の日

11 / 18(土)



高齢者の方の疑似体験や  
食事について等、介護に役  
立つ情報を準備中です。

### クリスマス会

12 / 14(木)  
17(日)



今年もキャンドルサービス  
や職員による出し物等を企  
画中です。

## おうちで作れるレシピ♪

栄養満点のレシピです。ぜひご家庭でお試してください。

### さつまいもサラダ 小鉢分量 (2人分)



さつまいもにはビタミン C・カルシウムが多く含まれています。美容効果・風邪予防に効果的です。また、人参と合わせて摂取すると効果があり、さつまいものビタミンCと人参のBカロテンの相乗効果で、免疫機能の強化が期待できます！

<材料> さつまいも：60g 人参：10g ハム：20g  
マヨネーズ：適量 こしょう：適量

<作り方>

- ① さつまいも、人参、ハムを1cm角に切る。
- ② 時間差でゆでる(人参→さつまいも→ハム)  
※ゆでると形が崩れてしまう為、レンジでも良い(^\_^)/
- ③ 冷ましてマヨネーズで和える。

スパイシーさが欲しかったらこしょう入れて下さい。

マヨネーズの油分が気になる場合

→お好みのドレッシングでもOK!

## 認知症カフェ オープン!

認知症カフェ  
「がじゅまる」  
宜しくお願いします!

認知症の方やご家族、地域住民など地域の誰でも気軽に集い、保健師やケアマネージャー、介護士、リハビリ職員などに相談しながらお互いに交流したり、情報交換ができる場です。

開催日：毎月第3・4土曜日午後1時～4時

参加費：お一人様200円(飲み物・お菓子付き)

対象者：物忘れに関心のある方ならどなたでも!

皆様のご参加をお待ちしております! お気軽にお問い合わせ下さい。



介護老人保健施設 医療法人社団 明芳会  
板橋ロイヤルケアセンター

〒174-0063 東京都  
板橋区前野町 3-46-3  
Tel: 03(5915)2677

HP アドレス:  
<http://www.itabashi-royal.org/>

