



板橋ロイヤルケアセンターだより

「プラザイムス」はご利用者、ご家族のみなさまに施設内や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♪

★クリスマス会を開催★



12月6日(木) 14時~16時

冷たい雨が降る中、クリスマス会を開催いたしました。毎年恒例の職員によるハンドベル&トーンチャイム演奏とともに、今年初めての試みとして、ご利用者のみなさまと職員が共演。音楽療法セラピストとのピアノの連弾や担当リハビリスタッフとの合唱などが披露されました。

最後は、参加者全員で「きよしこの夜」を歌い、一足早いクリスマスの雰囲気を楽しめることができました。

たくさんの方のご参加、ありがとうございました。

★秋の作品展を開催★

11月5日(月)~10日(土)

今年も1階フロアにて、この1年の間にご利用者のみなさまが作成された作品を展示しました。年々、作品の出来ばえが良くなり、見学者の目を楽しませてくれました。



今後の行事予定

詳細は各フロアへお問い合わせください。ご家族のみなさまも是非ご参加ください。

1月

新年会



新年を祝う催し物を各フロアで行ないます。

2月

節分



昨年は職員が鬼に扮し、豆まきを行ないました。

3月

ひな祭り



フロアでの催しとともに彩りあざやかな行事食もお楽しみに！

*行事の際、写真撮影し広報誌へ掲載させて頂く場合がございます。お気になる方はお申し出ください。

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。

甘酒プリン（4人分） 小鉢分量



飲む点滴といわれるほど豊富な栄養が含まれている甘酒を使ったデザートです。季節のフルーツや黒豆や抹茶など、お好みのアレンジをお楽しみください！

<材料>甘酒 120ml 牛乳 200ml 砂糖 30g
ゼラチン 5g 水 20ml

<作り方>

- ① ゼラチンを水でふやかす。
- ② 甘酒、牛乳、砂糖をよく混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に②を入れ弱火にかける。少し沸騰してきたら火を止めて、①を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 粗熱が取れたら好みの器に入れて、2時間ほど冷蔵庫で冷やし固めて完成！

☆ 食べる直前に黒糖やきなこをかけてもおいしいです！

新年のご挨拶

明けまして
おめでとうございます。



施設長
山田 寛次

新年あけましておめでとうございます。
去年は水害・地震が集中した時がありました。幸い板ロイは無事でした。これからも継続して存続していかなければならないと考えています。地域の高齢者が安心して年を重ねられる設備・機能を持ち頼りになる存在を目指しています。また断らない施設を目標にしています。出来ないこともありますが、それに対しては説明し納得していただくよう全力を尽くします。
去年を振り返ると完ぺきではありませんでした。しかし板ロイは変わります。もっと強靱で頼りになる施設になるべく努力を継続しますので宜しくお願い致します。



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/>

