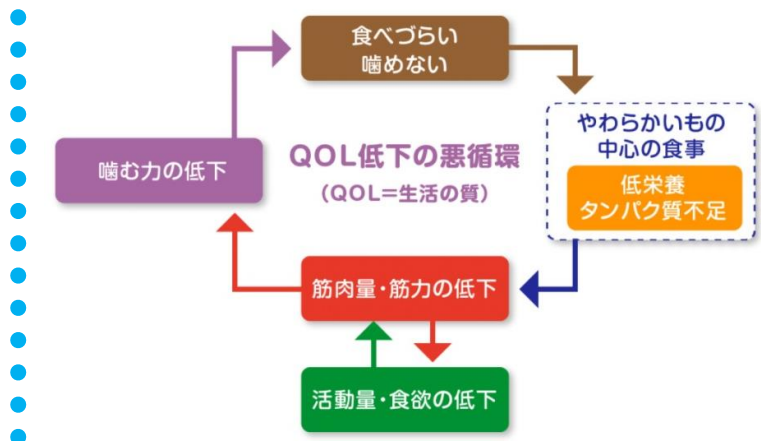


## 【デイサービス】トッピングサービス始めました

全身と口腔の運動とともに、噛みごたえと栄養価のバランスを考えた食事を他の利用者と一緒に摂るという複合プログラムを行うことが介護予防に効果的であることが認められています。運動・栄養・口腔の取り組みの一体的な推進がされていることから、デイサービスセンターあじさいでは各専門職を配置し、運動・栄養・口腔に関する各利用者に合わせたサービスを一体的に提供できる体制をとっています。



**作業療法士**

- ・専門職による運動・生活指導
- ・運動プログラムの立案
- ・リハビリ機器完備

**管理栄養士**

- ・専門職による栄養指導
- ・食べる機能や疾患に配慮した食事
- ・喫茶メニューあり（実費）

**歯科衛生士**

- ・口腔状態の確認
- ・口腔ケア指導
- ・口腔ケアの実施

**無料 トッピングサービス**

**ご希望の方は スタッフまで お申し付けください**

※ お一人様1個まで

いただきます

食事に関する取り組みとして「無料トッピングサービス」を始めました。トッピングすることでお食事を美味しく食べることはもちろんのこと、トッピングを選ぶ楽しみや食事量の増加につながればと考えています。

## ★ 講師派遣について ★

あじさいのおか牛窓では、地域のふれあいサロンや老人会などへ講師派遣の依頼を受けて、出張講座を行っています。

内容に沿って介護職員や介護支援専門員、看護師、リハビリの作業療法士や理学療法士、管理栄養士、歯科衛生士など様々な専門資格の職員が、ご要望にお応えしています。

例えば「介護保険について知りたい」「施設ってたくさんあるけど、どう違うの？」

「家でできるリハビリを教えてほしい」などご希望の内容について解りやすくお話したり、一緒に体操や脳トレーニングのゲームをしたりすることもあります。



毎年、定例で呼んで頂ける地区もあり、職員もうれしく思っています。

地域の皆様のお役に立てるように…と思っていますので、どうぞお気軽にご相談下さい。

**お問い合わせ**

**0869-34-6366 担当:米田**

## 旬彩料理

### 【千草焼風卵焼き】

#### ■ 1人当たりの栄養価

エネルギー 104kcal

たんぱく質7.4g 食塩 0.6g



#### ■ 作り方

- ① 鶏ひき肉に酒をもみ込む。
- ② 人参、きぬさやを千切りにし、しいたけは薄切りにする。
- ③ 油をひき①の鶏ひき肉をパラパラとなるまで炒め、②の人参、きぬさや、しいたけを入れしんなりするまで炒める。
- ④ ボウルに卵をわり入れ溶きほぐし☆の合わせ調味料を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の卵液に③の具を入れ混ぜ合わせる。
- ⑥ 卵焼き器に油を薄くひき卵液を3分の1流し入れる。
- ⑦ 半熟状になったら奥から卵焼きの要領で焼く。

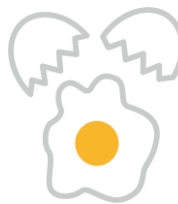
#### 『合わせ調味料』

- ☆ だし汁 大さじ2
- ☆ 砂糖 小さじ2
- ☆ 醤油 小さじ1と2分の1

#### 材料 (3人分)

#### ■ 具材

卵	2個
鶏ミンチ	30g
にんじん	3分の1本
生しいたけ	1個
きぬさや	30g
酒	小さじ1
油	小さじ1



お知らせ

あじさいだよりはホームページからも読むことができます

「社会福祉法人 誠和 特別養護老人ホームあじさいのおか牛窓」ホームページ

<http://ajisai-s.or.jp/wp/>

あじさいだより

検索



QRコード