牟佐げんき通信 Vol.15

発行日:平成30年3月1日

発行:特別養護老人ホーム牟佐げんき

岡山市北区牟佐1479-1

文責者:施設長 重實剛 編集 : 行事 · 広報委員会









1月12日牟佐げんき 開所7周年記念握りずし

平成30年1月1日をもちまして、牟佐げ んきも7周年を迎えることが出来ました。 牟佐げんき開所記念の恒例となってい ますにぎり寿司と巻き寿司を今年もご 利用者の目の前で握り、見た目でも楽 しんで頂きました。

8年目のスタートをきっておりますが、今 後もよろしくお願いいたします。







楽しい節分祭

節分といえばということで、スタッフ 扮する『鬼』『福の神』が登場!! 鬼にちなんだゲームを行いました。 皆さん生き生きと豆ならぬ新聞紙 ボールを鬼に向かって投げておら れました。

> 「鬼」「福の神」今年も頑張りました。 男性が一人混じってます(*^-^*) だーれだ?











インフルエンザに 負けない体を作る!)

<材料> 2人分

豚ロース 120g ほうれん草 1束 白菜 3枚 厚揚げ 1/2枚 おろし生姜 小さじ2 白すりごま 大さじ1 [A]

甘酒(米こうじ) 125ml 大さじ2 だし汁 300ml_

甘酒の長寿鍋

<作り方>

① 白菜は1cm幅の短冊、ほう れん草は2cmの長さ、厚揚げは 食べやすい大きさに切る。

② 鍋に【A】を入れ、沸騰した ら白菜、厚揚げ、豚肉を入れひと 煮立ちさせる。

③ 白菜がしんなりしたらほうれ ん草を入れ、最後に生姜とごまを 散らす。

栄養の話

ほうれん草に多く含まれている ビタミンA 喉などの粘膜を強くする。

豚肉・ごまに多く含まれている ビタミンB2 栄養素の代謝を促す。

甘酒に多く含まれる アミノ酸 酵素の材料になり、免疫力upになる。

.

生姜の辛味成分 ショウガオール 体の中から温めてくれる。

鍋をたくさん食べて、 寒い冬を乗り切ろう!!



















