

「ありのままのあなたを大切にします」

経営理念：練馬区社会福祉事業団は、人権尊重を理念とし、地域で最も信頼され、喜ばれるサービスの提供を、効率的でバランスのとれた経営をもって行い、区民福祉の向上を図ります。

新しい年を迎えました。

「あけましておめでとうございます。」

皆様はどんな年明けを迎えられたのでしょうか。

新しい年、健康第一でステップアップを目指しましょう。

昨年最後の月のセンターの様子

★お野菜収穫！

大切に育ててきた大根とブロッコリーの収穫をしました。ブロッコリーはお昼のサラダに添えられました。お味も格別！



★12/17～19 はゆずのお風呂でした。いい香りで風邪退散！（大きいのは鬼ゆずです。）



★12月には日々着々とクリスマスの飾りを作りました。大人だって楽しんでいいですね。12/23～25にクリスマス会、12/28～30は土支田デイ紅白歌合戦で盛り上がりました。詳細は次号で。



リンゴにサンタクロースが・・・！

お客様懇談会より

★12月の懇談会での内容をお知らせいたします。

・玄関ホール御模様替えして休憩スペースを作りました。アロマなど、ほっとできる空間づくりを工夫しています。

・12月の行事のお知らせをいたしました。職員も頑張って盛り上げて！、とのご意見をいただきました。「合点！」

職員からの“お得な情報”コーナー

お正月、お餅に飽きたらお餅ピザ！

- ① お餅を薄くスライスする。
- ② トマト・ピーマンは薄めの輪切りにし、玉ねぎも薄くスライス。
- ③ フライパンにサラダ油(オリーブオイル等でもOK!)をひき、お餅を入れて均等にならず。
- ④ お餅に色がついたら、ひっくり返す。
- ⑤ ひっくり返したお餅の上に、ピザソース(トマトケチャップでもOK!)をぬり、薄く切った野菜をのせて5分程度焼く。
- ⑥ チーズを散らして3分程焼き、チーズがトロ～りとろけたら出来上がり！

～ 材料【3～4人前】～

切り餅……4～5個

トマト……1/2個

ピーマン……1個

チーズ……適量

玉ねぎ……1/2個

ハム・ツナ等お好みで

※ お餅なので、お子様やご高齢の方は一口大に切ってお召し上がり下さい。介護士 浅川でした。



★ご近所の方で介護サービスが必要と思われる方がいらしたらどうぞお知らせください。ご相談に応じます。

★土支田デイのブログは、随時更新しています。デイの様子をタイムリーにお知らせいたしますので、ちょっとのぞいてみてくださいね。 「土支田デイ」で検索！