

「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。

センターの様子

★10月31日はデイでもハロウィンパーティー！
世間にならってデイでも仮装パーティーで盛り
上がりました。ちょっとしたおとぎの国・・・！？



★恒例「お寿司の日」

お寿司はやはり皆様好きです。食欲が不思議と湧
いて、「ちょっと食べ過ぎたかしら・・・？」



「何を握りましょうか？」



お客様懇談会より

★11月の懇談会での内容をお知らせいたします。
・お客様からいただいた提案により、日々のプログラ
ムの中に「笑いヨガ」を取り入れることとなりました。
笑うことで免疫力アップ、健康増進！
・インフルエンザの予防接種はお済みでしょうか。
受けられましたらセンターにもお知らせください。職
員も全員いたします。

職員の研修、訓練ご紹介

★送迎のバック誘導研修・・・安全な送迎のため実践研
修を行いました。「安全確認、無事故でGO！」

★防災訓練・・・高齢者住宅の方とともに、建物内の
設備確認と消火訓練をしました。



「バックオーライ！」



「消火！」

職員からの“お得な情報”コーナー

米麴を使った保存調味料・2種類

① 塩麴(魚・豚肉・鶏肉の麴づけに)

お湯 150 cc に塩 30g をとかし入れ 60°C ぐらいにさ
まします。冷めたら米麴 100g をほぐし入れ、涼し
いところで2週間(冬場)時々かき混ぜながら寝か
して麴がどろどろになったら出来上がりです。

② 青唐辛子麴醤油(肉料理・野菜炒め・鍋など
の香辛料に)

青唐辛子は細かく切り、麴を適量砕いて入れ、ひ
たひたになるぐらいの醤油を入れます。涼しいと
ころで3か月、時々かき混ぜながら寝かせます。
唐辛子と麴がどろどろになりわからなくなったら出
来上がりです。

※ 発酵食品は特有の風味があり、おいしいだけで
はなく、保存が効き、微生物の働きで腸内環境を
整えるなど健康に役立つ食品です。ぜひご家庭
独自の味をお作りになってはいかがでしょうか。

介護士 長田でした。



★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
とのそいてみてくださいね。 「土支田デイ」で検索！