



医療法人 十全会 聖明病院

聖明デイケア通信

2020年12月1日発行 第32号



今年も残り1か月となりました。今年の12月は寒暖差が大きい冬になるとの見込みもあるため、風邪を引かないよう気をつけましょう。また、冬に入ってコロナウイルスが再び流行しています。静岡県での感染者も増えている為、手洗いうがいはもちろん、室外・室内関係なくマスクの着用も心がけていきましょう。

新デイケア棟完成！



新デイケア棟が完成したため、11月から利用を開始しました！中はとてもきれいで、以前に比べてスペースも広くなりました。浴槽、シャワー室もあるため、入浴したり汗を流したりすることも出来るように！

新デイケアには2階もあり、1階より広々と使えます。文庫本から漫画本まで様々なジャンルの本を用意してあるため、落ち着いた空間で読書をする事が出来ます。休憩室スペースもあるので疲れた時に少し休むのには最適です。



シャワー室とお風呂
広いバスタブでゆったり湯船につかる事が出来ます🌊



小さな図書室
文庫本も漫画本もたくさん用意しています。最近人気の漫画も取り揃えていますよ！

とれたて野菜で料理



さつまいものレモン煮

デイケアのレモンの木に立派な実がなっていました。先月収穫した、さつまいもと一緒に煮込んでさつまいものレモン煮を作りました。

甘く煮詰まったさつまいもにレモンの香りがついていてとても上品な一品になりました♪



丸ごとすだちのやみつききゅうり



レモンと一緒に、すだちもいくつか実がなっていたため、きゅうりと一緒に漬けてみました。

すだちはよく絞った後に皮もみじん切りにして一緒に漬けます。一緒に漬けたことですだちのさわやかな風味が増して、さっぱりと食べられました。少し季節外れな料理だったため食べてくれるのか心配しましたが、意外にも好評で安心しました♪



かぶの浅漬けとしいたけのバター炒め

かぶがたくさん採れたため、かぶの浅漬けを作りました。今回は塩だけでなく砂糖も加え工夫。少し甘めの浅漬けになりました♪

それでも少し余ったため、ごま油でサッと炒めてみました。ご飯が進む味付けでたくさん食べれちゃいました。

しいたけも大きくなっていたので収穫♪バターが余っていたのでバター炒めに！とっても好評ですぐになくなっちゃいました。

