

Viva! ころほく

夏季号

令和6年7月
第5版



ご挨拶



皆様には、日頃よりナーシングプラザ港北の運営にご理解とご協力を頂き、心より感謝しております。梅雨明けが待たれる季節で、すでに暑い日が続いていますが、皆様に健やかに過ごしていただくため、水分補給や室温調整に努め、暑さ対策を行っております。

さて、施設内においては、ご利用者様に楽しんでいただけるようイベントを行っております。六月には、昼食でおいしくいただくために厨房職員が行う「そば打ちの見学」と、食べる蕎麦とは別の物で、数名のご利用者様に代表として「そば打ち体験」に参加してもらいました。七月は各フロアに笹を用意して、七夕の飾りつけを行っております。皆様が思い思いの願いを書いた短冊が飾られていますのでご面会の際にご覧になっていただければと思います。

今後もご利用者様、ご家族様にとって快適な生活が安心して送れるよう、職員一同努力してまいります。何かご不明な点や、ご要望がございましたら、お気軽にお問い合わせください。引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

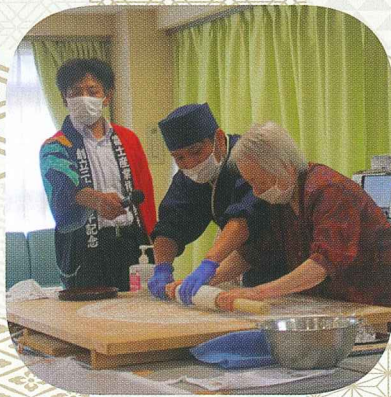
介護看護部 係長 澁谷 大樹



入所行事



そば打ち体験

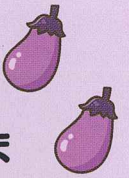


喫茶レク花みずき



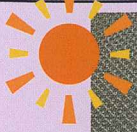


『茄子の煮びたし風』



「煮びたし」とは、味をつけた汁の中で材料を煮てそのまま浸しておく調理法のことです。

今回は電子レンジで加熱後、熱いうちに汁に浸すことで味をしみこませます。

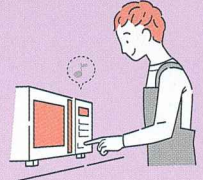


材料(4人分)

茄子	3本 (300g)
サラダ油	大さじ1
めんつゆ (ストレート)	150ml
かつおぶし	1袋 (3g)

【作り方】

- ① 茄子はヘタを取り、縦半分、横半分に切って、皮側に5mm間隔でななめに切り込みを入れる。水に5分程度さらしておく。
- ② 水気をふき取り、耐熱容器に入れ、分量のサラダ油を入れなじませる。
- ③ ラップをかけ、電子レンジ600Wで5分加熱する。
(熱くなっているので取り出すときは注意する)
- ④ 熱いうちにめんつゆとかつおぶしを入れ15分以上おく。
冷蔵庫で冷やしてもおいしく召し上がれます！



施設紹介

デイケア行事

リハビリ室



カレンダー制作



毎月希望するご利用者様と、次月のカレンダー制作を行っております。季節に合わせたイラストに折り紙などで作った小物を飾り付け、素敵なカレンダーを制作して、ご自宅に持ち帰ってもらっています。

リハビリコーナー

調理練習をやりました！

①計画

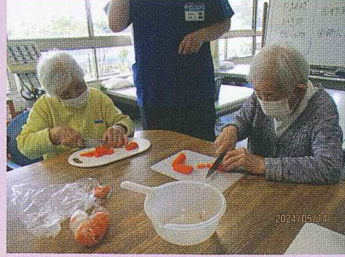
皆で相談して

カレーライス

を作ることになりました！



③調理



②買物



④実食



ナーシングプラザ港北のサービス紹介

入所(定員150名) ショートステイ



要介護1～5の認定を受け病状が安定した方に対し看護・介護・リハビリを提供致します。

通所リハビリ



日帰りで食事・入浴・リハビリなどを提供致します。ご自宅への送迎も行なっています。

訪問リハビリ



ご自宅でリハビリや自宅環境の整備、介助のアドバイス等を提供致します。

施設HP▼



〒223-0056
神奈川県横浜市港北区新吉田町3170

☎ 045-590-5667

<http://np-kouhoku.jp>

スマホの方はこちらから！

お気軽に
ご相談ください



入所：水尻・岡本
高瀬・榎

通所：木下
訪問リハビリ：箕岡