

旬の食材

栗



栗はバランスの良い食べ物でカルシウムやカリウムも多く、筋肉や骨を丈夫にし血流を良くする働きがあります。人間が生きていく上で欠かせない栄養素を沢山含んでいて、幼児やお年寄りなどに最適な滋養食品ともいわれています。

■焼き栗■

- ①栗の底部(座)に包丁で切れ目を入れます。
- ②アルミホイルに包んでオーブントースターで約15分～20分焼きます。

※新鮮な栗は半日くらい干すと甘みが一段と増しおいしくなります。

9月13日にガロンヌスタッフ山口直樹リーダーと元スタッフの相良美知佳さんがご結婚されました。直樹さん・美知佳さん明るく元気な家庭を二人で築いてくださいネ。



★★★★御寄付頂きありがとうございました。★★★★



秘話箸由佳さん(スタッフ)
スコップ3つ

大切に
使います



朝日生命様車椅子1台

ガーデンテラス OPEN



散歩の途中等ゆっくりできるスペースが欲しいというご意見を頂きこの度敷地内にガーデンテラスが完成しました！バーベキューができる調理台(コンロ)も設置しています。皆様ぜひご利用下さいね！

ホーム内見学 介護相談募集

「グランパランいまりってどんなところ？」
「介護って難しくよく分からない」と聞かれる事があります。ホームでは施設見学や介護の相談等を受け付けておりますので、一度ホームに遊びに来てみませんか？

また、当ホームには『地域交流スペース』という広いお部屋があります。どなたでも気軽にご利用して頂けるように出来ていますよ。発表会や会議など多目的に気軽に使用して頂いています。使用料金は頂いておりません。気軽に見学や介護相談にお越し下さいませ。

スケジュール

11月

7日・21日 ぶっくん
17日 福德会慰問
10日・12日・13日 食の祭り

12月

下旬 クリスマス会
大掃除
餅つき大会

編集後記

先日イモ掘りを行いました。久しぶりで懐かしく感じながら、又、次々と現れるお芋さん達に感動しながら収穫の喜びを味わいました。後は食べる喜び(^m^)楽しみです(^ ^)