

特別養護老人ホーム グランパランいまり 通信

vol. **28**

令和8年4月発行

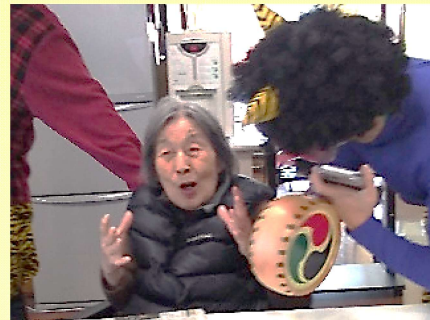


節分

2月3日、利用者皆様と一緒に邪気を払い、無病息災を願いました。

鬼に扮した職員が、各ユニットごとに出向くと・・・「鬼は外！福は内！」と皆様元気よく豆を投げられ、「これで運気が上がるね」と話されていました。

昼食には、山菜ご飯やお刺身、天ぷら等が並び、皆様「美味しいね」と、とても喜ばれていました。



ひな祭り



1Fロビーに雛人形を飾りました！多くの御利用者様の目に留まり、じっくり観賞して写真撮影をされたり、「綺麗かね。昔は家でも飾っていたよ」と懐かしそうに話される方もいらっしゃいました。

3月3日の昼食は、散らし寿司を中心とした「ひな祭り御膳」を提供させていただきました。過去最速で完食された方がいたという話もあり大変好評でした。今後も、季節に合せた食事の提供を考えていますので、皆様お楽しみに！

新設備!!
詳しくは裏面へ



本設備は公益財団法人JKAの補助事業により整備されました。温浴効果の高い入浴機器で利用者皆様に「温まったよ」と、大変好評です。

社会福祉法人 花心会

・特別養護老人ホーム
・併設型ショートステイ

グランパランいまり

TEL.0955-23-5261

■ 日常風景 ■



消防訓練

3月5日、消防訓練を実施しました。消火栓の場所を再確認し、実際に消火栓や消火器を使用することで、改めて使用方法と緊急時の対応を学びました。



管理栄養士より

春の味覚“たけのこ”の豆知識!!

4月に入り、春らしい温かい風を感じるようになりました。春の味覚といえば、竹の子！しかし「美味しいから」と、つい食べ過ぎてしまい体調を崩された経験はありませんか？

竹の子には不溶性食物繊維が豊富に含まれています。不溶性食物繊維は消化されにくく食べすぎると、胃痛や腹痛を起こす場合があります。その反面、腸内では水分を吸収して便を増やし、腸の運動を活性化させ便を出しやすくしてくれる働きもあります。ほどほどが一番！で春の味覚を楽しんでくださいね。

茹でる時に米ぬかを使う意味とは...



たけのこのアク（えぐみ）

シュウ酸

ホモゲンチジン酸：酸性

米ぬかとぎ汁

Ca(カルシウム)

アルカリ性

2種類のアクが抜けて美味しく食べる事が出来ます。