

中部台ヶアセンターだより

令和7年5月24日発行

特定医療法人 録三会

中部台ヶアセンター

TEL (0574)23-1155

暑かったり寒かったりと、身体に負担の多い季節になりました。
十分な睡眠をとり、衣服の調整などを行い、体調管理に気をつけていきましょう！

6月号

入所・ショートステイ



お母さん
いつも
ありがとう



デイケア



5月は新茶の季節ですね！今回は白川茶を用意し、ロールケーキと共に召し上がって頂きました。当日を楽しみにされている方も多く、ペロリと完食された方も多かったです😊



デイケアからのお願い

- ①体調管理には十分にご注意ください。
※感染対策として、マスクの着用・手洗い・うがい・換気にご協力ください。
- ②衣類・持ち物に、必ず記名をお願いします。
- ③汚れもの入れやお菓子の購入の際に使用するビニール袋の持参をお願いします。

栄養課より

岐阜県の郷土料理 ～朴葉寿司～

岐阜県の郷土料理である「朴葉寿司」。朴の木の葉で酢飯を包んだ初夏の風物料理です。朴葉は殺菌作用があり、カビなどを抑える効果があったため、昔から食べ物をくるんだりして使われてきました。



6/18 に提供予定です！お楽しみに♪

また、手も汚さず食べられることから、

農作業や山仕事の携帯食として作られたのが始まりです。

酢飯の上に具材を並べるものや混ぜ込むもの、また入れる具材も地域によって異なり、様々な味と一緒に朴の葉の香りも味わうことができます。昔ながらの知恵と文化はお祭りやお祝いの際の食べ物として親しまれ、今も受け継がれています。

どんな具材がお好みですか？



東濃地域では、川魚の甘露煮や酢鯖、錦糸たまご、紅しょうがなど、彩り豊かな7～8種の具材を酢飯の上にのせてから包む家庭が多く、飛騨地域ではさっぱりとした味が好まれ、シンプルにみょうがと酢飯だけというところもあるそうです。

お知らせ



- ケアプラン等計画書について
ご家族様不在の場合、ご家族様に確認の上ご本人様にご署名をいただくことがあります。ご了承いただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。
- Facebook、Instagram を随時更新しております。ぜひご覧ください。 [こちらから→](#)



