

ヘルパーさんのレシピ

カルシウムたっぷりひじきご飯



じじきは含む栄養も
豊富。海とシソの
栄養で食欲増進!!
夏バテ解消よ!!

材料 (4~5人分)

- 干しひじき 大さじ2
- 乾燥ちりめん 40g
- 米 3合
- 梅干し 3個
- 青じそ 10枚
- ごま 適量

作り方

- 1 お米をとぐ。
- 2 米・ひじき・梅干し(そのまま)を入れて、水加減は3合のライン(線)で普通に炊飯器でたく。
- 3 炊きあがったら、梅干しをつぶしながら混ぜ、種を取り出す。
- 4 青じそを千切りにし、乾燥ちりめんと一緒に3に混ぜ込む。
- 5 お茶碗に盛って、ごまを少々振りかけて出来上がり。

普通の大きさの梅干し一個には約二グラムの塩分が含まれます。特に高血圧の人には注意が必要です。また、梅干しは塩分が多いので、食事の量を減らすことを促します。しかし、梅干しは日本人の嗜みであります。特に高血圧の人には注意が必要です。

べすと健康相談室

医学部准教授 幸島翠樹

「梅干しは健康にいいってウソ?ホント?」

う。おいしく適量を食べましょう。これが下がる梅干しは日本で古くから食されていました。日本人の嗜みで梅干しは定番ですね。しかし、梅干しには日本人の嗜みであります。特に高血圧の人には注意が必要です。

助のぶれなよ。今から四〇年前、脊椎損傷に罹った後、入院先の医師に「車椅子で大丈夫だよ」と言わされた。しかし、梅干しをやつてみないと、車椅子で大丈夫だよ」と思っていた。しかし、梅干しをやつしてみると、車椅子で大丈夫だよ」と思っていた。

8年前、生後2ヶ月の時に静岡からたった一人で飛行機に乗って松山に来たの。とても大切に育てられた私。お家から出るのは、月に1回、お母さんの甥子さんがやっている動物病院にシャンプーに行く時だけなのよ。

日常動作をスムーズに



あなたが介護施設に求めるものは、何ですか? ベストケアは設立当初から「リハビリテーション重視」をモットーに、独自の体操やシステムを作ってきてきました。ぜひ、毎日の健康づくりにお役立て下さい、スタッフがお手伝いさせて頂きます。

ベストケアのリハビリ



ベストケアでは、利用者様、ご家族様を含めた周囲の方々の在宅生活がより良いものとなるようなりハビリテーションを提供したいと考えています。

ベストケア中村では、!

おに帰直デ。特に、新設ご利用の流れとして、ショートステイへの体験、在所前後に利用していたり、身体・精神面の状態や、日常生活動作能力、その力を取り戻す



む環境を把握し、利用者様、ご家族様の希望やケアマネジャーと共に、リハビリの情報が得られます。また、訓練プログラムが用意されています。コトをもとに、リハビリシティを行なつてまいります。内容は、その方

アーチエリーは第2の人生

梶原 康次郎さん (75)

想い出の宝箱

アーチエリーは第2の人生

梶原 康次郎さん (75)

アーチエリーは第2の人生