= UKUFUKU 通信 第6号 (2018/10) 広報発行













at Tomoare

狐狸庵(こりあん)食堂へ GO!



分厚いバラ肉の濃い~~「カツ丼」が大人気!! うどん屋なのに、どのテーブルからも「カツ丼」を 注文する声があとを絶たない。

こりあん

営業時間】 🌞 11:00 ~ 15:00

) 18:00 ~ 21:00

いきいき健康コラム

井尻リハビリステーションではこのような運動もしています!



うどん屋なのに!

冷えてしまった胃腸を、温めてみてはいかがでしょうか? (^ ^) **♪**

3 クッキングシートの両端を包み、そのままレンジで2分加熱して出来上がり♪

2 クッキングシートに鮭、きのこ類、柚子を並べます。

秋鮭ときのこの包み焼☆

材料(1人分)

◎塩コショウ

◎お好みのきのこ類 40g (しめじ、えのき等)

◎秋鮭

◎柚子

博多工場 管理栄養士監修

1切れ

少々

10g



入れ替わるならこの人!

利用者様ひとりひとりの 個性を把握して対応されている。 そして、視野が広い!! スタッフへの気遣いも 素晴らしい女性です!!(*^_^*)

ユーモアがあり、







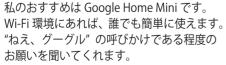


Google Home Mini









私は音楽を流したり、わからないことを質 問したり、タイマーをかけたりが多いです。 子供も楽しんで使えるのでおススメです!

理学療法士 I.M さん





〈マット運動〉

高齢者の方は特に体幹機能と柔軟性が低下しやすくな

マットで体幹トレーニング、ストレッチを中心に実施 することで、体幹動作の安定と

柔軟性の向上が期待できます。

また、床への立ち座り練習も同時に行っています。









井尻リハビリステーション

1 鮭に塩コショウをふります。

ヴァン・ドール ☆ 先月の活動 ☆ Vin d'or ワイン紀行~プロヴァンス~

8月にフランスよりたくさんのワインが届きました。 その中で、今回ご紹介するのは、南仏、プロヴァンス地方の 塩の生産地として知られるカマルグで作られた「塩ワイン」 です。独特の塩気があり、地味を感じられるワインです。 ワイナリー紹介

マス・ド・ヴァレリオル

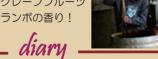
1426年からワインを生産し続ける由緒ある家系で、ワイ ナリーと畑はカマルグ国立公園に位置しています。プロヴァ ンスらしい軽快さと塩味、そして旨味があり、ストレスなく 飲み続けられるワインを生産しています。

シガレット (ロゼ) ピンクグレープフルーツ にサクランボの香り!

シャルモンタン(白)

フレッシュな柑橘の

ニュアンスが特徴!







レ・リエージュ(赤) フルーティさと力強さ を併せ持つの特徴!

ワイン事業部 Y.M



diaru

コカルディエ(赤) イチゴやブラックベ リーの果実味に少し

スモーキー!