

# ケアフル通信

令和2年2月 No.69



ケアフル訪問看護

リハビリステーション発行

TEL 0574-49-7570

FAX 0574-49-7571

介護保険事業所番号 2161290057

令和2年の恵方



## 2月3日(月)は節分です。

節分に巻き寿司を食べる風習は、福を巻き込むという意味と、縁を切らないという意味が込められ、恵方に向かって巻き寿司を丸かぶりするようになった様です。今年の恵方は西南西です。



### 簡単な飾り巻き寿司の作り方



材料：酢飯・海苔・ねぎとろ・細ねぎ

- 作り方：① まきすに海苔を置き、周りを2cmほど残して酢飯を広げます。  
② 手前横一列に、ねぎとろをのせて、小口切りに切った細ねぎを散らします。  
③ 手前から奥に向かって、巻いていきます。巻き終わりを下にして、落ち着かせます。水で濡らしたよく切れる包丁で、滑らせるように切って、出来上がりです。

材料：酢飯・海苔・桜でんぶ・茹でほうれん草(さとう・すりゴマ・しょうゆ)・卵・さとう

- 作り方：① 茹でほうれん草にさとう・すりゴマ・しょうゆをあえておく。卵にさとうを入れ玉子焼きを作り細長く切っておく。  
② でんぶで色付けしたご飯を細く切った海苔で細巻きを5本作る。まきすにラップをしき5本を並べ3本目の上に①の細く切った玉子焼きをおきます。玉子焼きを細巻きで包み込むように丸くし、しっかりと形を整えます。  
③ ②のまわりにごま和えしたほうれん草をのせ余った海苔でバンドにしてとめます。  
④ 海苔を1枚と1/4をご飯をノリのようにしつなげ、向こう3cmを残して酢飯を広げます。③を中央に乗せまきすで巻いていきます。水で濡らした包丁で切ると切りやすいです



### ❀T・H様の作品をご紹介します❀

Tさんは2年8ヶ月前に訪問看護をご利用頂いている方です。お会いした当初は、食事が食べられず体重が減っていき、歩くのもやっとの状態でした。Tさんは娘さんと二人三脚でリハビリを頑張られ、現在では以前よりとても元気になり笑顔が増えました。お正月にはご自分でお花を生けられたそうです。とても素敵な作品に訪問看護師は心が癒されました。



令和となり初の新年が明けました。ケアフル訪問看護リハビリステーションに新しいスタッフが増え、より一層活気のあふれるステーションとなりました。看護師6名、理学療法士4名で、利用者様やご家族様の持っている不安を、自分の持っているすべての能力を使い、安心に変え、これからも提供し続けます。



看護師の杉本恵子  
です。  
いつも《一期一  
会》の心を忘れず  
持ち、皆さんと関  
わらせて頂きま  
す。よろしくお願  
いします。



はじめまして。看護師の宮地美保  
です。ていねいな受け答えができ  
るように心がけていきます。  
よろしくお願いします。



理学療法士の南川  
紗里です。ご利用  
者様、ご家族様に  
寄り添い、笑顔に  
なって頂けるよう  
頑張っていきたい  
と思います。これ  
からよろしくお願  
い致します。

新規の受け入れ、随時受  
け付けております。  
いつでもご相談下さい。

☆お気軽にお問合せください☆



ケアフル

訪問看護リハビリステーション

TEL 0574-49-7570  
FAX 0574-49-7571

岐阜県美濃加茂市川合町2丁目7-21