



新年あけましておめでとうございませう。

皆様方には健やかな新春をお迎えのことと、心よりお慶び申し上げます。また、昨年は医療法人社団珠泉会の各施設・事業所の運営に、格別のご理解、ご協力を賜りましたこと、厚くお礼申し上げます。

元号が平成から令和へと変遷した昨年は、気持ちも新たな清々しい一年となりました。それに伴い新たな時代に対応する医療や介護への国民からの期待や願い、対して憂慮や課題点も徐々に鮮明化し、私ども事業者としてもその適切な対応が急務な状況にあります。何よりも喫緊の課題は、介護従事者の人手不足問題です。これは特に都市部において非常に急速に進行しており、都内有効求人倍率は昨年7倍を越えるに至りました。

今月の行事食

◇季節食～新春特別メニュー～



- 元日 昼食
赤飯・お雑煮・祝い肴・お煮しめ・紅白なます(いくらのせ)
- 2日 昼食
ご飯・関西風お雑煮・刺身盛り合わせ・炊きあわせ・林檎きんとん
- 3日 昼食
五目散らし寿司・里芋の粉節煮・菜の花の辛子和え・抹茶ゼリー・清汁

△お楽しみ献立 19日(日) 昼食

- カツ丼・葱塩豆腐・人参のたらこ和え・清汁
- ・7日(日)は朝食に七草粥をご提供します。
- ・1日のおやつ時間に、甘酒をご提供します。 ・11日は鏡開きのため、お汁粉を提供します。

○おやつアラカルト

- 1F: 14日(火)
- 2F: 15日(水)
- 3F: 16日(木)

「郷土料理グルメの旅」

毎月、昼食にご提供しているご当地メニュー今月は高知県です。(1月21日に提供予定)

☆しらすのこうしめし風☆

高知県の郷土料理「こうしめし」の「こうし」とは何のこと?→ 答え:年越し年越しに食べるのは、岩のりの旬が冬だから。岩のりは、この地方では「めのり」と呼びます。

☆鶏肉と根菜の土佐煮☆

土佐名物である鰹節を削ったものを野菜などとともに醤油で煮込んだ料理です。ほかの煮物にも鰹節を出汁のひとつとして使うものがありますが、鰹節の濃厚な味を生かしたり、具材の一部として使う特徴があります。

☆柚子☆

高知県は日本一の柚子の産地。今回は茄子の和え物としてご提供します。実は、先日のゆず湯に使用した柚子も高知県産でした。



<当日の献立>

- ・しらすのこうしめし風
- ・鶏肉と根菜の土佐煮
- ・茄子の柚子和え
- ・つみれの味噌汁
- ・マンゴーのヨーグルト和え



今日は何の日

- 11日 鏡開き 今年一年の家庭円満を願いながら、神様に供えた鏡餅をお下がらうと頂きます。
- 20日 大寒 一年で最も寒い時期。小寒から数えて15日後で、小寒から立春までの計30日間を「寒の内」と言います。

層輝けるものとなるようお願いながら、今後とも組織理念である「人と社会のケアを通じて、健やかな未来社会を創造する」べく、一歩一歩努力を重ねて参る所存でありまますので、本年も倍旧のご支援、ご指導、ご鞭撻を心よりお願い申し上げます。

令和二年一月一日

医療法人社団 珠泉会

理事長 市村 義久



1月の予定

上旬

各フロアにて正月行事

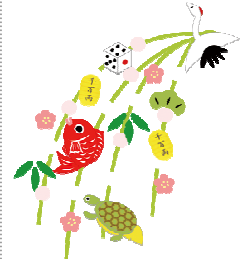
21日(火)

防災訓練(夜間の火災想定)

業者による害虫駆除

26日(日)

昭島シクリエーション研究会様



【感染症】注意！

インフルエンザ・ノロウイルスの流行注意報が発令されています。1体調に気を付けてください。

面会時には「消毒・うがい・マスクの着用」を必ずお願いします。



感染症対策へのご理解、ご協力をお願いします。