

私のおすすめレシピ

大根もち



千秋病院
管理栄養士
古川治江



エネルギー：176kcal
塩分：1.3g 1人分

材料(2人分)
大根..... 1/2本(500g)
片栗粉..... 大さじ5
サラダ油..... 大さじ1/2

A
みりん..... 大さじ1
醤油..... 大さじ1
砂糖..... 小さじ1

作り方
①大根をすりおろして水気をしっかりとる。
②①に片栗粉を加えて混ぜ合わせる。
③スプーンを使って食べやすい大きさに整える。
④フライパンに油をひいて熱し、中火で両面をこんがり焼く。
⑤Aの調味料を加えてからめ、火をとめる。

今が旬の大根、片栗粉を加えることでもちもちとした食感になります。市販の餅を2個食べるよりもヘルシー。海苔を巻いて磯辺焼きにするもよし！ポン酢でさっぱり食べるのもよし！大根は下の方に辛味成分が多いので上の部分を使うといいですよ。

輝け！職員 年男・年女 新年の抱負

- ①2024年の抱負
- ②仕事で大切にしていること
- ③人生のモットーや趣味、最近ハマっていること

137

千秋病院 リハビリテーション科
石井 優衣



①2024年は早寝早起きを心掛けたいです！
②あきらめないことです。
③ネットフリックスで韓国ドラマを見ることです！

萩原グループホームちあき
南波 加奈子



①幸せな気持ちで過ごせるように健康第一！
②笑顔で接すること
③最近、「タイ沼」という言葉があるほど、タイの俳優さんにはまっています。タイ語の勉強をして、タイの音楽も聞きます。タイの食文化にも興味があり、自分で作ったり食べに行ったりもします。いつかは本場タイへ行きたいと思っています。

老健けやき棟
則竹 竜行



①「行動」と「チャレンジ」。介護の仕事始めてからの16年を振り返ると、途中であきらめてしまった事例も多々あり、後悔することもありました。今年こそは、ひとつのことをしっかり見据え、行動し、チャレンジしていきます。
②利用者さんの声をまず聞くことです。この仕事は人と人のコミュニケーションで成り立っています。信頼関係づくりは、相手を知ることから始まります。

③モットーは「コツコツ積み上げる」。小さなことでも少しずつ積み重ねることにより、成長し、大きなものになっていくと思っています。趣味は喫茶店巡り、テーマパーク、大好きなKALDYの福袋を買うことです!!

ごいっしょに働きませんか？

職員募集中



尾張健友会本部 求人担当 ☎0586(76)0003
千秋病院師長室 担当 丸井 ☎0586(77)0012



一宮市今伊勢町 名倉 静江さん



「隠岐の島の夕日」千秋支部 加納馬場班 柴田 伸治さん



ぶんぶん保育室 福笑い



丹陽地域 松本 由紀子さん
みらい班



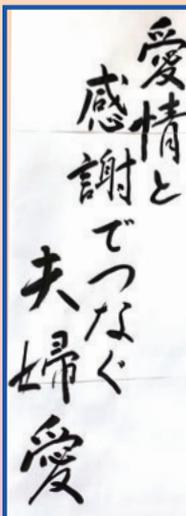
新春紙上作品展



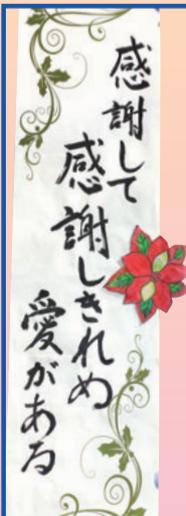
一宮市大和町 中井 里俐さん



本部 中尾 忍さん



老健デイケアのみなさんの川柳



岩倉支部 すいせん班 宮島 秀子さん



岩倉支部 すいせん班 原 さつきさん