

# はなだよいとむろ 第46号

2022年 7月28日 発行 特別養護老人ホーム  
はなの家とむろ



## 10周年のロゴが決まりました！



### 発案者：村岡宏樹さんのコメント

10周年記念のロゴに私の作品を選んで頂きありがとうございます。はなの家とむろの温かさや、10周年と言う節目で明るい気持ちにさせてくれるような表現をしたかったため、オレンジ色の背景で字体はシンプルにしハートの風船やハートを手で持っているようなイラスト、お花を添えてみました。まさか自分の作品が選ばれるとは思ってなかったので非常にうれしいです。僕の作品に投票して下さった方々、本当にありがとうございました。

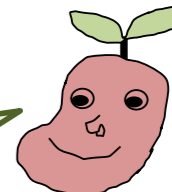


10周年のロゴを職員や職員の家族から募ったところたくさんの方が応募してくれました！投票の結果、上記のロゴに決定しました☆他にも素敵な作品がたくさんありましたので、ぜひご覧ください。

10周年プロジェクト委員会

# はなはな<sup>まめ</sup>知識

NO.2



今回は、暑い季節にぴったりのレシピを管理栄養士がご紹介します！

## ペットボトルで！ シュワシュワ 炭酸ゼリー



材料（2人分）

- ・お好みの炭酸飲料 350ml (500mlペットボトルから150ml程取り出す)
- ・ゼラチン 5g
- ・水 大さじ3
- ★お好みのかき氷シロップ

- ①.耐熱容器にゼラチンと水を入れ600Wレンジで30秒ほど加熱し溶かす
- ②. ①の溶かしたゼラチンをペットボトルにそっと注ぐ(溢れないよう注意！)★色を付けたいときは、かき氷シロップを加える
- ③. 蓋を閉め、傾けながらゆっくり3～4回混ぜる(吹きこぼれないよう注意！)冷蔵庫で3時間ほど冷やし固める
- ④. 固まったらペットボトルをぎゅっと押し、容器に盛り付ける★一緒にフルーツを入れることでフルーツポンチにも😊

## 甘みとうま味のとうもろこしごはん



材料(2人分)

- ・とうもろこし 1/2本
- ・米 1合
- ・水 適量
- ・コンソメ固形タイプ 1個
- ・バター 5g (お好みで)

- ①.炊飯器に米、コンソメ、水を加え30分おく
- ②.とうもろこしの実を包丁でこそげ取り、実と芯に分ける
- ③. ①の炊飯器の米の上に②のとうもろこしの実と芯をのせて炊く
- ④. 炊きあがったら芯を取り、バターを加えて混ぜ合わせる

### 編集後記

7月1日より、ご面会方法に変更があります。入居者ご家族様には、お便りを郵送していますので、確認をお願いします。

ご不明な点は、遠慮なく施設にお問い合わせください。

## 特別養護老人ホーム はなの家とむろ



〒243-0031 神奈川県厚木市戸室5-9-15  
TEL 046-225-8787 FAX 046-225-8711  
URL : <http://koujinkai.tomei.or.jp/>  
E-mail: [tokuyo-info@tomei.or.jp](mailto:tokuyo-info@tomei.or.jp)

# ～はなの家とむろの施設と暮らしの紹介～



感染予防対策のため、施設内の見学が難しいことから、今号では、施設の生活をご紹介を致します☆

4階のショートステイのフロアにはバルコニーがついており、リビングの窓からは、山へ沈んでいく夕日を見ることができます！スロープを活用し、外にでることもできます！鮎祭りの花火も見られます！

ご本人様のご状態に合わせて入浴方法を変えています！入浴剤を入れて楽しむ時も！



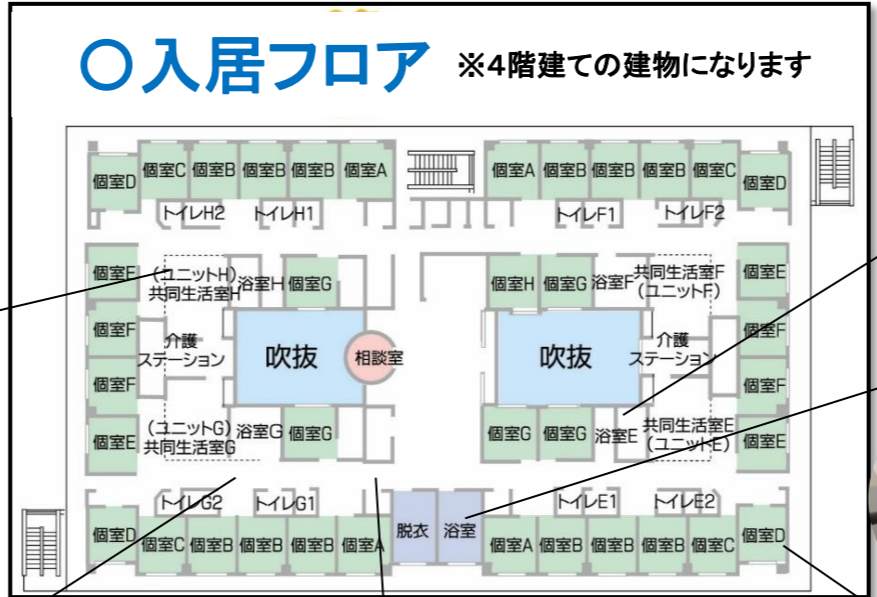
お食事は、温かい物は温かく、冷たい物は冷たく配膳できる温冷配膳車を使っています。



個浴



特浴



リビングでは、食事をしたり、他の入居者様と談笑したりして過ごしています。

リビング



廊下は季節に合わせて飾り付けを変えたり、日にちがわかるよう予定表を貼ったりしています。



玄関にはユニットごとに和歌が飾られています。



お部屋の様子はこんな感じです！TVを見たり、新聞を読んだり、家で寛ぐように、お好きな時間を過ごしていただけます！



エレベーターホールでは施設の行事を行ったり、ピアノが置いてある階では、入居者様が弾いてくれています。



居室



玄関を開けると石畳をデザインした廊下があります！和風で長屋をイメージしているんですよ。



いかがでしたか？今は全館あがての行事は難しいですが、各ユニットで工夫を凝らして、寛いだ生活ができるようお手伝いしていきます。