



まほろば通信

H26 年春号

長々と続いた寒さがやっと緩んだと思ったら、一気に桜が開花するほどの暖かさになり、薄紅の花を愛でるまもなく散ってしまいそうな今日この頃ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか？

当社も 27 年目の春を迎え、時代と共に変わるニーズにできる限り対応するべく日々努力を重ねております。
さて当社が提供できるサービスを改めてご案内いたします。

- ★介護保険利用の訪問介護
- ★介護保険利用の予防訪問介護
- ★介護保険利用の福祉用具貸与
- ★介護保険利用の福祉用具販売
- ☆実費の福祉用具貸与および販売
- ★障害者総合支援法利用の居宅介護
- ★障害者総合支援法利用の重度訪問介護
- ☆家政婦紹介事業(病院・在宅)



家事から介護まで、在宅から病院まで、お困りでしたらまずはお問い合わせください。**特に福祉用具貸与はできる限り安価で提供できるよう努力しております。消費税増税も今回は据え置きです。**

♪♪ 株式会社まほろばケアセンター

電話 0742-34-7401

月曜～土曜 9:00～17:00

<http://www.mahoroba-care.jp> (ホームページ) ♪♪



春の介護食レシピ ～水分補給しっかり～

『真っ赤ないちご羹』

☆材料☆ (2 個分)

いちご 200g、粉寒天小さじ 1.5
水 300cc、砂糖大さじ 5、
レモン汁小さじ 3



(作り方)

1. いちごは乱切りにします。大きさは召し上がる方の状態に合わせて変えてください。
2. 鍋に水と寒天を入れて火にかけ、木じゃくしで混ぜながら煮て、煮立ったら弱火にして 1～2 分煮ます。砂糖を加えてとけたら火から下ろし、ボウルに漉し入れ、レモン汁を加えます。
3. 2 を氷水を入れたボウルに当てて冷まし、1 を加えて水でぬらした型に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。

☆いちごは加熱することで綺麗なピンク色と甘酸っぱい香りを寒天につけることができます。ビタミン C 豊富ないちごと食物繊維が豊富な寒天で水分補給及びスムーズな排泄を提供しましょう☆

★春は衣替え、受診などの時期です。単発でのお仕事も承っております。
★病院への急な入院で患者様もしくは残された在宅高齢者のお付き添い等も承っております。

★訪問介護ヘルパーと家政婦の併用利用 (1 日 1 人の者での対応) も可能です。

★長時間のお付き添いも対応いたしますので、ご家族様のレスパイトにご利用ください。

平成 26 年 4 月