

であい ふれあい えがおの輪

ケアヴィラ伊丹だより

令和 7 年 6 月号

長雨が続きますが、いかがお過ごしでしょうか。

当施設では、雨天でも利用者の皆様に楽しんでいただけるようなイベントや季節のメニューを企画しております。

また、季節の変わり目は自律神経のバランスが乱れやすく、それによりさまざまな体調不良をおこしてしまうことも多いため、当施設でも利用者の皆様の体調管理に注力して参ります。

行事予定

- 6/19 (木) 梅雨メニュー
- 6/21 (土) 誕生日メニュー
- 6/24 (火) ご当地メニュー (兵庫県：瀬戸内レモン冷麺)
- 7/1 (火) ふるさと御膳 (長野県)
- 7/7 (月) セタメニュー



《限度額認定証更新と新証提示のお願い》

「介護保険負担限度額認定証」は有効期限が令和 7 年 7 月 31 日です。

現在資格をお持ちで 8 月以降の更新を希望される方は、市役所の介護保険課での手続きが必要です。ご注意ください。

また、「介護保険負担割合証」・「後期高齢者医療保険者資格確認証」の有効期限も 7 月 31 日です。

新しい認定証が送付されたら早急にケアヴィラ伊丹の窓口にご提示ください。

《理髪申し込みについて》

令和 7 年 7 月実施日 第 1・3 火曜日



《面会について》

6/1 より面会方法を変更いたしました。

5/23 発送の「ケアヴィラ伊丹面会要領」をご確認くださいようお願いいたします。

ご不明な点がございましたらケアヴィラ伊丹までお問い合わせください。

スタッフコラム



春も過ぎ去り、夏本番！と感じる日々が増えてきました。暑いと食欲も落ちて体力が落ちてしまいます。そんな中、あっさりしてスルスル食べられる夏の食べ物と言えば、皆さんは何を思い浮かべるでしょうか？私はやっぱり素麺ですね！！私は料理が好きなのですが先日、素麺を使った冷やしソーラー麺を作りました！レシピを載せるので良ければ作ってみてください！

これで一緒に暑い夏を乗り越えましょう (^ ^) d

《材料 (1 人前)》

素麺：100g 水：300ml 鶏がらスープの素：大さじ 1 醤油：小さじ 2 ごま油：小さじ 1

ニンニクチューブ：3cm 氷 (お好みで白ごま、半熟卵、ネギ etc...)

《作り方》

1. 素麺は袋の表記通り茹で、流水で流し水気をしっかり切る。
2. スープは耐熱ボウルに水、鶏がらスープの素、醤油、ごま油、ニンニクチューブを入れて混ぜ、600w のレンジで 3 分加熱し再度混ぜる。
3. 素麺を入れ整える。
4. お好みトッピングを添えて、最後に氷を入れて完成！！



3F 看護師



《ドライブ (バラ公園)》



《実演メニュー》



《クラブ活動》

