

冬ほっと

2024年～冬号～

令和6年1月発行

Vol.17

発行: 有限会社ホットケアセンター
広報委員会

新年あけましておめでとうございます。皆様には健やかに新春を迎えられたこととお慶び申し上げます。旧年中は格別のご厚情を賜わり、厚く御礼申し上げます。

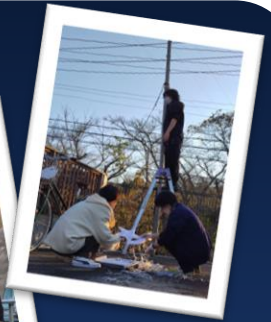
弊社は2004年創立後、小児・障がい者・高齢要介護者を対象に在宅支援を行ってまいりました。介護・医療的サービスの他、地域の見守りや相談・介護予防等、自然に活動が広がってきています。

また今年春には新たに「看護小規模多機能型居宅介護事業(泊り・通い・訪問看護・訪問介護サービス)と有料老人ホーム」を港町に開設する運びとなりました。良質なサービスの提供を目指して、社員一同一層努力してまいり所存でございます。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。末筆ながら、皆様のご健康とご多幸を心よりお祈りしご挨拶とさせていただきます。

代表取締役 山根 優子



イルミネーション 2023



12月8日から25日
まで点灯しました

シルバーハウジング茶話会

毎月定期的に行っている「まちの保健室」にて、茶話会とし夏風亭真ん悟さん一門による落語会を行いました。

仲間とお茶やお菓子をいただきながら、落語で大笑いして一年を締めくくり、新しい一年が笑顔で迎えられるようにと思っています。



お正月にぴったり、餅を使わないお雑煮

材料

- ・絹ごし豆腐・・・100g
- ・片栗粉・・・30g
- ・にんじん・・・20g
- ・ほうれん草・・・10g
- ・だし汁・・・200ml



レシピ



各家庭のお雑煮のだし汁を使って是非作ってみてください！

- ①野菜は一口大に切り、やわらかくなるまでだし汁で煮る。
- ②豆腐と片栗粉をボールの中で丁寧に混ぜ合わせる。
- ③(2)を耐熱容器に入れてふんわりとラップをかけ、電子レンジで2分ほど加熱する。
- ④取り出したらスプーンなどでよく混ぜ合わせ、再度電子レンジで2分ほど加熱する。
- ⑤粗熱が取れるまで冷やしたら、手でちぎって食べやすい大きさに丸める。
- ⑥(1)と丸めた豆腐もちを器の中に入れ、盛り付けたら完成！！



なぜなぜ 脳トレ問題

～お正月編～

- ① 象を煮て作った料理はなんですか？
- ② 1月が一番あつくて、12月が一番薄いものはなんですか？
- ③ 調味料を見て「おお!!」と感心する日はどんな日ですか？
- ④ 和尚さんが二人やってきました。どんな日ですか？



景え ①お雑煮 ②カレンダー ③大晦日 ④お正月

本社

〒697-0062
浜田市熱田町705番地1

訪問看護ステーションほっと

☎0855-25-5400

介護屋さんほっと ☎25-5439

介護プランほっと ☎25-5225

複合型小規模多機能ほっとの家

☎25-5220

ホームページ:

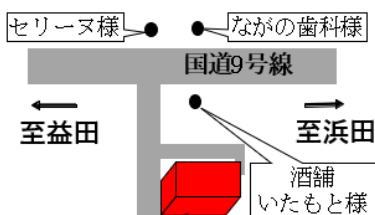
<http://hottokeasenta.hp.gogo.jp/pc/>



ホットケアセンター



(有)ホットケアセンター



ほっとリハ

〒697-0027
浜田市殿町61番地8
☎0855-28-7811

