冷やいかるひこ

















ぬか漬け、キムチなどです。

②善玉菌のエサになる水溶性

# く。味付けは塩を振るか、その

納豆おやき

までかき回してフライパンで焼 をよく混ぜる。さらに白くなる 大葉かセロリの葉を刻んで全部

納豆1パック、卵1個、小麦

小腹が空いた時に、遊び感覚

粉大さじ2~3、チーズ25%、 と作れるボリュームおやつは栄

薄力粉150%とベーキングパ よく混ぜ、カボチャを加える。 個とグラニュー糖8%を入れて ターも加えゴムベラで混ぜる。 焼く+仕上げ 炊飯釜に生地

を流し入れて炊飯ボタンを押す。

城 健 南 0 保

> たまご通信 本門寺のお会式がはじまりま

その81

No. 439

### ばあちゃんの おやつ

弘 野 (女子栄養大学 食生活指導士1級)

# パンdaお好み焼き

焼き上がったらケーキを取り出

してシロップを塗る。足の付

が、竹串を刺して粉が付いてこ

炊飯器は30~40分で切れます

の時は炊飯を続けてください。 なければ焼けています。 生焼け

スイートポテト

た金網にのせて冷ます。

ままでも美味。ふんわりして食

焼いている間にシロップを作る。

グラニュー糖大さじ2と水大さ

じ3をレンジで2秒加熱する。

べ応えあり、体に免疫力をつけ

のおやつ菓子で至福のティータ えたら、朝食でもよいです。 うぞ。これにトマトとハムを添 で焼く(油は不要)。マヨネー カツオ半袋を混ぜ合わせ、フラ からめる。千切りキャベツと花 ズ、ソース、青のりをかけてど バンを重ねて片面2分ずつ弱火 イパンに食パンの大きさに置き、 ムを。炊飯器を使えば簡単に 収穫の秋には、幸せいっぱい 食パン1枚に溶き卵1個分を ム型ケーキが焼けます。 加熱し、皮をむいてなめらかに

供養が3年もないと、それが当

にり前のような気がします。お

どよめきはありません。万灯練

たが、町中が沸き立つような

# パンプキンケーキ

バターを塗っておく。

上白糖5%と無塩バターを加え

生地を混ぜる サツマイモに

りにしておく。炊飯器の内釜に

つぶす。 無塩バター5%は角切

子レンジで串がスッと通るまで 0 %を洗ってラップに包み、電

材料の準備 サツマイモ70

ちははしゃげません。こんな時

人たちは疲労が増し、子どもた

目の秋はなんだか静かです。大

すなのに、コロナと迎える3度

、行事も多く楽しい季節のは

しいくだものや野菜が出回っ

だからこそ、少しの工夫でみん

なが楽しくなるおいしいおやつ

を作ってみましょう。

の内釜にはバターを塗っておく。 と粗くつぶして冷ましておく。 分くらいレンジで加熱し、皮ご 無塩バター6%を角切りにして ~200%を一口大に切り、4 レンジで溶かしておく。炊飯器 生地を混ぜる ボウルに卵2 **材料の準備** カボチャ150 50 デリットルと卵黄2個分とバ て木ベラで混ぜる。生クリーム

一ラエッセンス2~3滴を加え、

均一によく混ぜる。 どもの頃、ばあちゃんが囲炉裏 り出して、そのまま金網の台に を散らして、生地を入れ手でな でみそパンを焼いてくれたのを ワクワク感ていいですよね。子 のせて冷ます。焼けるまで待つ らして焼く。焼けたら内釜を取 焼く 内釜に上白糖大さじ1

寒さも増してきました。どう ぞ幸せなひとときをお過ごしく します。

参考資料=『炊飯器でカンタン

ス 2008年12月 お菓子118品] 学研プラ

A

ルト、チーズ、味噌、納豆、麹、 乳酸菌、ビフィズス菌、発酵食 品を毎日摂りましょう。ヨーグ ①腸内善玉菌を増やすために、 Q ンスよく摂ることが大前 いろいろな食材をバラ のためによい食べ物は? かっています。 ②の両方を合わせて摂ることで わせて毎日摂りましょう。①と 便秘の改善に効果があるので合 と免疫機能がよくなることがわ 善玉菌が腸内で育ち、腸内環境 水溶性食物繊維も含まれており

ただし、日本で市販されている 煮込みカレールーは、小麦粉や 効果があると言われています。 酸化作用が優れていることから 認知症高齢者が少ないことや抗 (クルクミン) は、インド人に ③カレーに含まれるウコン 富です。紅茶は発酵食品でもあカカオの多いチョコレート、ワカココア、紅茶、コーヒー、 ります。 い食品、多量のアル えることが重要です。

⑦スナック菓子や

治ールは控流加物の多

ツオイルなどです。水に溶けな

コ、くだもの、もち麦、ココナ 的に摂りましょう。海藻、キノ 食物繊維やオリゴ糖を毎日積極

い食物繊維が多いイモ、豆類に

認知症

※今号の「大田歯科

だより」

はお休み

## 認知機能低下の改善・認知機能の向上 No. 50

虹の家みちづか看護師 大澤千恵子さん

回答はグループホーム

良質ではない油が多く使われて は食べないほうがよいでしょう。 自分でカレーパウダーとオリー ゴオイルなどで作るスープカレ 食べましょう。 ④ 青魚 (DHA・EP がいいのです。

### 介護の相談なら、なんでも城南保健生協へ

城南保健生協は「すずらん」(訪問介護事業所)を運営しています。 • 「これから、訪問介護が必要…」など相談にのれますので、まずはご 連絡ください。生協本部 電話03-3762-0266まで。

ヘルパーステーションすずらん すずらんゆたか営業所 すずらん馬込営業所

⑥その他、 亜麻仁

オリーブオイル

がお勧めで

電話 03-6436-8331 電話 03-5498-5195 電話 03-5743-5452

### 患者さまをお見送りすることは 命が終わったということ、どの の終わりに立ち会うことは、決 ような思いで亡くなっていった なかったことや、もうその方の とではありません。普段の状態 して看護師にとっても簡単なこ 少なくはありません。一つの命 で退院していただくことができ てもお亡くなりになってしまう 病院にいると、治療を尽くし ライフデザインノートを ライフデザインノ 緒に書い てみませんか? のか、苦しくないように私たち の希望はないのかと、看護師は きだったのか、患者さまご本人 期はその患者さまらしく過ごし りはなかったのかなど、 が対応していたとしても、 あちこちそんな情報はないのか いたい方はいないのか、何が好 ていただきたいと思います。会 して軽くはありません。 そうした中でせめて最期の時

-緒にライフデザイン -トを書きましょう

:12月17日(土) 10時~11時30分

会場: 大田病院通所リハ 参加費:330円(ライフデ ザインノート代)

定員:10名(定員になり 次第締め切り)

「もしバナカード」で終末期 に記載していきます。

お申し込みは 生協本部まで -3762 -0266

大田病院看護部 す。皆さんはどのような思いを 看護師にとっても最期に患者さ ないかとみんなで考えます。 飲んでいただいた方もいました。 探してみます。最期にビールを 持っていらっしゃいますか? るのではないのかと思っていま まを本当に送り出すことができ しでもかなえてあげることで、 しの方でも、何かできることは しくださいますが、お一人暮ら ご家族のいる方はご家族がお話 こうした患者さまの思いを少

城南福祉医療協会は 無料低額診療事業をしています

デザインノートを書いてみませ いっしょに考えながら、ライフ

### 医療費のお支払いでお困り の方はご相談ください

無料低額診療事業とは…経済的理由 により必要な医療が受けられない方々 に、安心して治療を受けていただくた めの制度です。

利用するためには…収入状況等確 認・申請による審査のうえ、かかった 医療費の保険診療分が無料または低額 になります。



<対象となる方> 経済的な理由 で 治療費の支払いか困難な万

<対象事業所・問い合わせ先> 大田病院

03-3762-8421 (医事課) 大田歯科

03-3762-0418 大森中診療所

03-6404-2301 (笠原)

大田病院医療相談室 でもご相 談いただけます。また、お電話の 際には「無料低額診療のことで相 談したい」とお伝えください。