

LavoroMizuho 便い

社会福祉法人 明光会 LavoroMizuho ～4月号～ 令和5年3月20日

法人敷地内にある河津桜が咲く季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。
暖かい日も増えてきておりますが、まだまだ寒暖定まらぬ時期でありますので、ご家庭においても体調にお気をつけください。

社会福祉法人 明光会 理事長 寺田千尋

福祉楽市・明光祭の様子をご紹介します

お便いでご紹介できなかったイベントの様子です。

とても楽しそうに福祉楽市ではお買い物・明光祭ではゲームやビンゴで盛り上がりました♪♪



季節の変わり目に注意～春の体調不良の予防と対策～

春になると「やる気が出ない」「日中眠くなる」「頭痛がする」等自律神経の乱れによる不調が起こりやすくなります。

原因①寒暖差が激しい為、それを調節するためにたくさんエネルギーを使い、疲れやすくなります。

②低気圧と高気圧が目まぐるしく入れ替わる為、自律神経の切り替えがうまくいかず眠気、だるさが起こります。

③卒業、就職などによる環境の変化により、緊張やストレスを感じ自律神経のバランスが乱れやすくなります。

④花粉症等のアレルギーに対する免疫機能が活発になる為体力が低下しやすくなります。

対策①欠食なく、バランス良い食事を摂りましょう。

②歩幅を広げる、階段を使用する等、日常生活の動きを少し変え、こまめに体を動かしましょう。

③入浴はシャワーだけでなく、湯船につかりましょう。

④睡眠をしっかりとりましょう。

⑤花粉症の症状がひどくならないように、衣服の工夫、早目の服薬を行いましょう。

自律神経を整えて、春の不調を乗り越えましょう!!

健康コラム



4月の本部献立紹介

徳島県の郷土料理からは「ならえ」を紹介します。

材料（作りやすい分量）

大根（正味） 450g
にんじん（正味） 80g
れんこん（正味） 50g
干しいたけ 3枚
こんにゃく 1/2枚
油揚げ（うすあげ） 1枚
きざみ昆布※ 10g
サラダ油大さじ 1
*かつおだしの素（顆粒）
小さじ 2
*砂糖大さじ 5
*塩小さじ 1/4
*酢大さじ 6
*薄口醤油 大さじ 2
ごま油 小さじ 1
すりゴマ 大さじ 2

作り方

- 1 大根と人参は拍子木切りにして下茹でする。こんにゃくは茹でてから同じように切る。蓮根は半月切りにして酢水にさらす。
- 2 油揚げは短冊切りにする。干し椎茸は戻して薄切りに、きざみ昆布も戻して食べやすい長さに切る。
- 3 鍋にこんにゃくを入れ、乾煎りして水分を飛ばしたら一旦取り出す。次に油揚げを入れ、こんがりとは香ばしく焼いて取り出す。
- 4 ③の鍋にサラダ油を熱し、椎茸を炒める。
- 5 大根と人参・昆布も加えてひと混ぜしたら、油揚げとこんにゃくを鍋に戻して炒め合わせる。（全体に油がなじむ程度でOK）
- 6 ⑤に*印の調味料を加えて煮立ったら、ごま油を回しかけて火を止める。そのまま冷まして味をなじませる。
- 7 すりごまを振って器に盛りつければ出来上がり♪

調理部より



行事予定

- 4月
- ・ 8日(土) 開所日
- ・ 15日(土) 開所日
- ・ 31日(金) 工賃支給式

虐待通報・苦情受付

2月の通報は0件です

各種お問い合わせ(266-7004)

担当者:巻本真也子

ホームページあります!

明光会 静岡

クリック!