



コミュニケア24がお届けするホットな情報誌

コミュニネット

Communicare24 Communication Networks

スタッフ紹介

薬膳アドバイザー

桑原 祐美さん



「生きる事は食べる事」この人間の本能からか、施設を選ぶときの条件の上位は「食事が美味しいこと」だそうです。そこで大切な事は、施設のご利用者様にまず「おいしい」と思って頂き、そして食べやすさも考慮した上で薬膳としての効果があるメニューの提案をさせて頂き、毎回「今回の薬膳は何かしら？」と楽しみにしてもらえ元気になっていただけるような「楽しく美味しい薬膳」を目指したいと考えております。

そして、私の提案したメニューを理想通りに再現して下さいる調理師の方々に感謝と刺激を受け、健康で豊かな食事の提供に情熱を傾け関与していきたいです。

PROFILE.....

薬膳のプロフェッショナル「国際中医薬膳師」資格を持つ桑原さんは、薬膳料理教室“花凛(かりん)”を始め、北京中医薬大学日本校の登録機関として活動されてきました。ご自分の教室は口コミより千葉・東京・埼玉からも生徒が集まっています。リエイの薬膳メニュー・レシピの監修など、介護施設を中心に幅広い活躍が期待されます。

思い出のレシピ

コミュニケア24の利用者様の“忘れられない味”をおしえていただきました。ここではそんな利用者様の「思い出のレシピ」をご紹介します。

おばあちゃんの俵おにぎり

様々な祝い事の際に、おばあちゃんが必ず作ってくれたのが「俵おにぎり」。普通のおにぎりではなく、酢が効いたおにぎりだった。今で言うと混ぜご飯をおにぎりにしたようなイメージです。厳しいおばあちゃんだったが、今思うと感謝でいっぱいな気持ち。今でも酢の匂いがすると、おばあちゃんのおにぎりを思い出します。自分も子供たちによく作りました。



癒しのデイサービス 浦安ふじみ館
河村 繁子様(86)



【材料】
 しいたけ……適量
 油揚げ……適量 ★
 カンピョウ… 適量
 酢飯(お酢・ご飯)

★ [醤油 砂糖(みりんでもよい) 酒]

【作り方】
 しいたけ、油揚げ、カンピョウを★で甘辛く煮詰め、酢飯にまぜて俵型に握る。

写真はイメージです。



コンシェルササしま 外観

コンシェルササしまオープン!



居室Kタイプ



レストランラウンジ



ラウンジ



ささしま天然温泉大浴場
 泉質:単純温泉(低張性・中性・低温泉)
 地下500mから湧き出る天然温泉を使用した大浴場です。



左から
 コンシェル 尾野由充子、
 支配人 戸村陽介、
 コンシェル 今井麻衣子です。
 どうぞよろしくお願いいたします!

コンシェルササしまは 5月1日(金)にオープンしました!

平成27年5月1日に、交流・環境・防災をテーマとした大型重開発エリアささしまライブ24に「コンシェルササしま」がオープン致しました。

コンシェルササしまはダイワハウスが総合プロデュースする震災対応型ハイグレードマンション内のシニア向けサービスレジデンスです。

私たちは、ゆとり、やすらぎ、おもてなしを基本とし、皆様の生活に合った過ごし易い空間を提供致します。

24時間安心の介護体制と医療連携。体に優しく美味しい「食事」、心も身体も癒される「天然温泉の大浴場」、贅沢なひと時を体験できる「リラクゼーションマッサージ」、その他にも様々な「レクリエーション」をご用意致しております。アクセスも名古屋駅より徒歩15分、あおなみ線ささしまライブ駅より徒歩2分と大変利便性の良い場所にご覧いただけます。皆様のご来館を心よりお待ちしております。

(コンシェルササしま 戸村支配人)