



緑が目に見える季節になりました。各地から茶摘みや田植えのニュースが届いています。気候も良いので、お散歩などはゆっくり歩いて季節の移り変わりを肌で感じてみてはいかがでしょうか。

さて、介護保険が施行されて2年目に入りました。巷では色々な角度から取り上げられており、関心の高さが伺えます。ナイス・ケアも5月の風のように「気持ちの良いさわやかなサービスをお届けしたい。」と思う今日この頃です。

～☆ ありがとうございます ☆～

ゴールデンウィーク中、日時の変更・調整などを快く承諾して頂いたおかげで、依頼をして下さった皆様に無事サービス提供を行うことが出来ました。

本当にありがとうございました。

『 痴呆の基礎知識 』

日時 : 平成13年6月24日(日曜日)

14:00～16:00

場所 : ブラザー栄ビル8階

名古屋市中区栄3-27-18

(名古屋市松坂屋本店 西向かい側)

TEL: (052) 261-3281

講師 : 日本医科大学第二内科教授

片山泰朗 先生

申込先: 東海ケアマネジメント研究会事務局

〒464-0071

名古屋市千種区若水三丁目10-23

TEL (052) 711-1494

～☆続 スタッフ紹介: T・Y ☆～

こんにちは。3?才、津島在住で1児の母でもあります。

毎日元気に利用者さんのお宅を訪問させて頂いています。

話をすることが大好き!! 笑い声の聞こえるサービスをしたいと思っています。

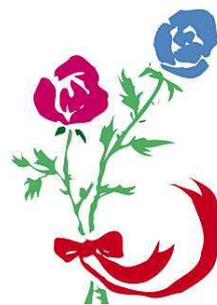
これからも大きな

声で“こんにちは”

とお伺いしますので

よろしくお願ひ

致します。



暮らしの雑学・・・お米をおいしく炊く方法

高級なブランド米でなくても、炊き方によって実はおいしくなる方法を紹介します。

おいしく炊くコツその1・・・お米と水の量をきちんと量る。

その2・・・洗米したら、水をきちんと吸わせる。(夏は30分、冬は1時間が目安)

その3・・・冷たい水より、ややぬるめを。

水の浸透率を良くするためです。寒い日は温度に注意を。

ロコミ情報その1・・・日本酒をサッとふりかける

《効果》炊きあがったご飯にサッとひとふりするだけでご飯につやと甘味が。

その2・・・サラダ油を炊飯時に入れる

《効果》お米4合に対し、サラダ油小さじ2杯。つややかでふんわりしたご飯に。

その3・・・はちみつを炊飯時に入れる

《効果》お米4合に対し、はちみつ小さじ2杯。ふっくらと炊けます。