

～ 医療法人わかば会のケア情報誌 ～

わかば倶楽部

February
2015

Vo.47
2月号

編集・発行／医療法人わかば会
〒857-0016 佐世保市俵町 22-1
Tel 0956-22-6548 Fax 0956-24-7270
http://www.wakabakai.or.jp

- ✓ 特集 血管障害と認知症の関係
- ✓ 正しい生活習慣で脳をいきいき
- ✓ 認知症の予防効果が期待できるのは・・・
- ✓ 認知症、国家戦略を決定
- ✓ 2015年 お正月の様子



わかばレジデンスのお正月

● 今年 は 2月4日 が立春、旧暦の正月の節です。立春が一年の始めとされ、決まり事や季節の節目はこの日が起点になっています。八十八夜、二百十日、二百二十日も立春から数えます。冬至と春分の真ん中で、まだまだ寒いですが、暦の上では旧冬と新春の境目にあたり、この日から春になります。梅の花が咲き始め、徐々に暖かくなり、春の始まりとなります。

「寒中見舞い」は立春の前日まで。以降は「余寒見舞い」（2月下旬頃まで）となります。

里山レシピのご紹介

トマト大福

1人分 135Kcal



プチトマトに含まれるリコピンにはビタミンEよりも強い抗酸化作用があり、生活習慣病の予防に役立ちます。季節を問わずに手に入るものだから、そのかわいらしい形を生かしてこんなおやつを作ってみませんか？

材料 10個分

- A
- プチトマトのシロップ漬
 - プチトマト・・・小粒 10個
 - 水・・・100cc
 - 砂糖・・・1/3カップ弱
 - オレンジキュラソー・・・小さじ2
 - レモン汁・・・大さじ1
 - 市販の白あん・・・200g

求肥

- B
- 白玉粉・・・65g
 - 水・・・130cc
 - 砂糖・・・1カップ
 - 水あめ・・・大さじ1
 - 片栗粉・・・適量

作り方

- ①まず、大福作りの半日前にトマトのシロップ漬を作る。プチトマトの皮を湯むきし、ヘタを取る。
- ②鍋にAを入れて火にかけ、沸いたら①のトマトを入れてさっと火を通し、火を止める。
- ③粗熱が取れたらレモン汁を加え、煮汁ごと冷蔵庫で半日以上冷やし、ざるにあげて水気を切る。
- ④大福を作る。あんを10等分して手の平で丸く薄くのぼしながら、③のプチトマトのシロップ漬をきれいに包む。
- ⑤求肥を作る。フードプロセッサにBを入れ、なめらかになるまで攪拌する（フードプロセッサがないときは白玉粉をすり鉢で細かく砕いてから混ぜ合わせる）。
- ⑥⑤を耐熱性のボウルに移し、ラップして電子レンジで1分～1分30秒加熱する。いったん取り出してゴムべらでよく混ぜ、さらに3～4分加熱する。
- ⑦⑥をよく混ぜて透明感を出し、熱いうちに水あめを加えてよく混ぜ合わせて、片栗粉をまぶしてバットに流し入れる。片栗粉をはたきながら10等分にし、④を包む。

ワンポイントアドバイス

- ◎ 最後の工程で、プチトマトの赤色が透けるように上部を薄く包むと、仕上がり美しくなります。冷蔵庫で3～4日保存可能です。

わかば会の理念

wakaba-gokoro
わかばごころ

和

和をもって、一人ひとりの施設づくり

環

環になって、患者さまとの健康づくり

話

話によって、みんなで育む関係づくり

医療法人わかば会

● 俵町浜野病院 (Tel 0956-22-6548)

【医療】内科・外科・循環器科・呼吸器科・消化器科・整形外科
肛門科・リハビリテーション科
病室（一般病棟 26床・療養病棟 38床）

【介護】居宅介護支援事業所・ヘルパーステーション
デイケアセンター・グループホーム・訪問看護ステーション

● 有料老人ホームわかばテラス (Tel 0956-76-8780)

【介護】デイサービス風祭り・デイサービス里山療法クラブ

● サービス付高齢者向け住宅わかばレジデンス (Tel 0956-22-6544)

● 有料老人ホームわかばハウス (Tel 0956-22-6535)

【介護】小規模多機能ホームわかばハウス

