

雷鳥だより

No. 21

2023年12月号

ラーバンククリニック創立

11月15日 24歳をむかえました

<通所の歴史>

平成11年11月

「老人デイケア」
誕生
初日の利用者
2名

2000年

介護保険制定
→
「通所リハビリテーション」
*愛称“ペンギンハウス”

令和4年4月

「リハビリデイ雷鳥」
として
生まれ変わる
DSになりました

<平成11年11月15日>



デイサービスになって1年がたちました。
皆様 変わらずのご利用 有難うございます。
リハビリデイ雷鳥は これまで通り個別リハに力を入れ
ながら ご利用者皆様が「デイに来てよかったなあ♪
今日も楽しかったなあ♪」と思ってもらえるような
デイサービス目指していきたくと思っています。
今後とも末永くよろしく願いいたします。

<~ 雷鳥 100人にききました ~> 好きなおせち BEST 10

正月のおせち料理 何が好き? と たずねると
“唐揚げ”と答える若い子も多いそうですが・・・
さて 雷鳥ご利用者は・・・

- 1 栗きんとん
- 2 伊達巻
- 3 黒豆
- 4 数の子
- 5 海老
- 6 ~ 蒲鉾 昆布巻き 酢蛸 田作り 肉

良いお年を

今年も大変お世話に
なりました。
よいお年をお過ごしください。

[現在の空き状況]

曜日	月	火	水	木	金	土
空き	○	○	○	△	○	◎

※12月30日(金)~1月3日(火)は、年末年始のため休業です

減塩・減糖 おせち料

紹介

ガーリックシュリンプ

材料 4人分 有頭エビ(20gぐらいのもの 4)
A: ニンニク 4g
レモン汁 オリーブ油 各小1
塩 少々

作り方 ・エビ 殻むかず 背側に切り込みを入れる
背わたとり 水分をふく
・A を入れ 漬け込む(1時間 以上)
・オーブントースター
鉄板にアルミホイルしき エビをおく
10分 焼く

〒270-1337
千葉県印西市草深138
千葉新都市ラーバンククリニック
リハビリデイ 雷鳥
☎0476-40-7716(直通)
担当: 畝本(ウネモト)

